
1.1.3 Valm





DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME CINQUIEME.





DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE DES ANIMAUX,

DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps célestes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

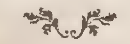
Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Économie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers :

PLUS une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle avoué du Gouvernement; Censeur Royal; Directeur des Cabinets d'Histoire Naturelle, de Physique, &c. de S. A. S. Monseigneur le PRINCE DE CONDÉ; Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies Impériale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles, Associé Regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Beaux-Arts de Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.

Nouvelle Édition, revue & considérablement augmentée par l'Auteur.

TOME CINQUIEME.



A PARIS,

Chez BRUNET, Libraire, rue des Écrivains, vis-à-vis le Cloître Saint Jacques de la Boucherie.



M. DCC. LXXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.



DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.

K.

KAAB. En Norwege on a donné ce nom au *veau marin* ou *phocas*. Voyez *ces mots*.

KAAT ou LYCION. *Voyez* CATÉ INDIEN.

KABASSOU. C'est le tatou à douze bandes. *Voyez* à l'article ARMADILLE.

KABÉLIAU ou CABÉLIAU. *Voyez* MORUE.

KACHO ou KETA. Poisson de la péninsule de Kamtschatka : il est un peu plus gros que le *narcha*. Il a la tête longue & plate, le museau recourbé, les dents semblables à celles du serpent appelé *cros de chien*. Sa queue un peu fourchue, le dos noir & vert, les flancs & le ventre blancs; la peau est sans taches : sa chair est blanche. Ce poisson est très-abondant : c'est le pain de ménage des Kamtschadales.

KAC-PIRE ou CAQUÉPIRE SAUVAGE, *bergkias floribus, foliis oppositis acuminatis*. Belle plante

ou plutôt espece d'atbuste nouvellement décrite par M. *Sonnerat*, & connue au Cap de Bonne-Espétance, sous le nom de *caquépire sauvage*, parce qu'elle a quelques rapports avec le *guardenia florida* des Botanistes, appelé dans ce pays *caquépire*; mais elle en differe par son odeur agréable, & par plusieurs caracteres qui la placent dans un gente nouveau. M. *Sonnerat* l'a dédié à M. *Bergk*, Secrétaire du Conseil au Cap de Bonne-Espérance : de là le nom latin de cette plante, *bergkias*.

Le caquépire sauvage est un atbuste qui s'éleve à la hauteur de six à sept pieds; ses feuilles sont opposées, l'extrémité de chaque rameau est terminée par une seule fleur hermaphrodite dont le calice est alongé, découpé au sommet en plusieurs petits feuillets, un peu renflé à sa base, & accompagné de quelques écailles très-petites qui paroissent former un second calice : la corolle est blanche, monopétale, tubuleuse, attachée sur le fruit; son tube est très-long, cylindrique par le bas, légérement évasé par le haut, & divisé en neuf pieces à sommet, ce sont autant de lobes arrondis; neuf étamines placées à l'ouverture du tube, sans filets, à antheres alongées & partagées en deux portions solides, & aussi aiguës que la pointe d'une aiguille; le pistil caché dans le fond du calice est surmonté d'un long style, terminé par plusieurs stigmates : au moment de la fructification, la corolle tombe avec la partie supérieure du calice; la partie inférieure subsiste & fait corps avec le fruit qui est ovoïde, charnu, garni dans son intérieur de cinq placenta auxquels sont attachées un grand nombre de semences noires, renfermées chacune dans une enveloppe membraneuse, & dispersées dans la pulpe du fruit. *Journal de Physique, d'Histoire Naturelle & des Arts, Avril 1774.*

KAJOU. Singe velu de la riviere des Amazones : il a une longue barbe grise, des yeux noirs, une queue très-longue. Sa figure ressemble à celle d'un vieillard.

KAIR. Nom que les Indiens donnent à une espece de *merlu* ou *merluche*. Voyez Merlu.

KAKATOU ou KAKATOES ou CATACOUA, *cacatua*. Oiseau oriental des îles Moluques : il est huppé & d'une blancheur citronnée. On transporte ces oiseaux en vie de Céram & des îles Moluques à Batavia, & de là en Hollande ; nous en avons vu à Amsterdam, à Londres, & même à Paris, quelques-uns de vivans ; ils avoient sur la tête une belle huppe composée de longues plumes blanches-citron. Le bec, les jambes, le nombre des doigts du pied, leur forme, tout nous a paru assez semblable à ces mêmes parties dans le perroquet. Le kakatou est doué, comme cet animal, de la faculté d'apprendre à parler. Le son de leur voix exprime leur nom. On distingue la grande espece de kakatou, dont les plumes de la huppe & des ailes sont rougeâtres en-dessous. En général les kakatous boivent peu & rarement. Dans l'Inde ils se baignent plus souvent qu'en Europe. Quand on gratte ces oiseaux, ainsi que les perroquets, ils laissent une poussiere blanche qui provient des parties membraneuses de la peau. *Voyez* à l'article Perroquet.

KAKERLAQUE, *blatta Indica*, est un insecte volant fort connu en Amérique, aux Indes orientales, & des Marins, parce que les vaisseaux n'en sont que trop fréquemment infectés. Ces petits animaux sont du genre des mittes. Il y en a une espece qui se multiplie beaucoup en Europe dans les cuisines. Voy. aussi *ce que nous avons dit au mot* Blatte.

Les kakerlaques en Amérique sont d'assez grands insectes : ils ont la taille d'un hanneton, dont le corps seroit applati : leur couleur est différente suivant les especes. Le corps des mâles est caché sous des ailes, & celui des femelles est à découvert, parce qu'elles n'ont point d'ailes. Celles de notre pays, plus connues sous le nom de *mittes*, sont bien moins grandes que celles des autres parties du monde : elles ne sont pas non plus si malfaisantes, on ne les redoute même

dans nos cuisines que comme une malpropreté. Mais dans nos îles elles occasionnent beaucoup de dégât aux Colons. Elles s'introduisent promptement de tous côtés ; elles tachent tout par leur ordure, & n'épargnent ni habits ni linge ; leur appétit n'assigne aucune différence dans les mets ; elles semblent ne goûter rien ; elles dévorent aussi les souliers, les viandes fraîches & desséchées, le cuir, les livres, le bois même & le pain dont elles ne mangent que la mie. Ces animaux courent aussi sur le plancher, le long des murs, sur les tables, & tombent du haut de l'air au milieu des mets qu'ils rendent dégoûtans. Ils courent pendant la nuit sur les lits, sur les mains, sur le visage & autres parties du corps découvertes de ceux qui dorment, & cherchent jusqu'à la racine des cheveux les restes de la poudre qui les couvroit pendant le jour ; souvent ils réveillent la personne endormie par la douleur qu'ils causent en pinçant la peau, & fuient quand elle se remue, en répandant une odeur infecte. Les kakerlaques aiment sur-tout les choses douces, particuliérement les biscuits & l'ananas : les femelles jettent leur semence *(œufs)* par tas, & l'enveloppent d'une fine taie, comme font en Europe certaines araignées. Chaque coque est toujours divisée intérieurement en trente cellules rangées sur deux lignes paralleles, dans chacune desquelles se trouve un embryon. C'est un plaisir que de voir au terme de l'éclosaison les jeunes animaux formés en dedans ronger leur coque & en sortir avec précipitation : alors ils ne sont pas plus gros qu'une fourmi : ces jeunes kakerlaques déjà pressés par une faim dévorante, se fourrent facilement par les fentes ou par la serrure dans les coffres, dans les malles & dans les armoires où ils rongent & détruisent tout ; leur croissance est très-prompte, heureusement, dit M. *Cossigni*, que les guêpes ichneumones attaquent & tuent ces insectes ravageurs & trop féconds. Beaucoup d'oiseaux, & sur-tout la volaille en sont fort avides. La guêpe ichneumone qui par sa taille

devroit être un ennemi bien moins redoutable, ne l'eſt cependant pas moins par ſon acharnement & ſa fécondité. La couleur de cette guêpe eſt d'un bleu changeant en vert & violet. Ses ailes ſont tranſparentes & ſans taches : elle entre dans les maiſons & y vole fréquemment.

Quand la guêpe ichneumone, après avoir rodé de différens côtés, ſoit en volant, ſoit en marchant, comme pour découvrir du gibier, apperçoit un kakerlaque, elle s'arrête un inſtant pendant lequel les deux inſectes ſemblent ſe regarder & ſe meſurer des yeux; mais bientôt l'ichneumone s'élance adroitement ſur ſon ſtupide ennemi, dont elle ſaiſit le muſeau ou le bout de la tête avec ſes ſerres ou dents, elle ſe replie enſuite ſous le ventre de ſa proie pour la percer de ſon aiguillon : dès qu'elle ſent y avoir répandu le poiſon fatal, elle ſemble abandonner cet ennemi épuiſé, elle s'en éloigne ; mais après avoir fait divers tours, elle revient bientôt à la charge, quoique bien certaine de le trouver ſans force, hors de combat, & ſuccombant ſous la bleſſure douloureuſe & empoiſonnée. Ainſi le kakerlaque naturellement peu courageux, ne pouvant plus réſiſter à la guêpe ichneumone, celle-ci le ſaiſit par la tête, & marchant à reculons, le traîne juſqu'à ce qu'elle l'ait conduit à ſon trou ou dans quelque coin : alors elle ſuce à ſon aiſe ſon ſang qui coule par la plaie qu'elle lui a faite. C'eſt ainſi que l'épervier attaque avec avantage, & ſe rend maître des oiſeaux trois fois plus gros que lui.

A Surinan, à la Martinique & dans toutes les îles Antilles, on donne le nom de *hekerlakki* ou de *ravet* à cette même *blatte* qui court la nuit pour butiner. C'eſt le *cancrelas* du Bréſil : les groſſes araignées de ces pays en dévorent beaucoup. Dans les Indes orientales les fourmis noires moleſtent cruellement les kakerlaques. Lorſque le haſard leur en offre quelqu'un d'eſtropié ou de mort, elles le ſaiſiſſent douze enſem-

ble, le traînent au trou de la fourmilliere & l'y font entrer souvent dépecé, ne pouvant l'y introduire en entier.

KAKONGO. Poiſſon de la forme d'un Saumon, lequel ſe trouve dans les rivieres de Congo & d'Angola en Afrique : ſa chair eſt griſâtre & très-graſſe. Les Pêcheurs ſont obligés de porter ce poiſſon au Roi du pays.

KAKOPIT. *Voyez* TSIOEI.

KALI Nom Arabe qu'on donne aſſez communément à la plante appelée *ſoude*. Voyez ce mot & à l'article PINIPINICHI.

KAMBEUL. Les Negres du Sénégal donnent ce nom à un coquillage univalve, qui eſt du genre des *limaçons*, ſelon M. *Adanſon*; M. d'*Argenville* le place dans la famille des *buccins*. Voyez *ces mots*.

KAMICHI. C'eſt l'oiſeau connu ſous le nom d'*anhima*. Voyez *ce mot & l'article* JACANA.

KAMINA-MASLA ou KAMENOIE-MASLO. Subſtance minérale, onctueuſe & graſſe au toucher, qui ſe trouve en pluſieurs endroits de la Sibérie, attachée comme des ſtalactites aux cavités de quelques roches d'une ardoiſe noirâtre chargée d'alun. Le *kamina-maſla* eſt d'une couleur jaune-griſâtre ; il paroît que c'eſt un compoſé d'acide vitriolique, de ſel alkali minéral & d'une matiere graſſe métallique, ſemblable au *guhr* des métaux. *Voyez* à l'article ALUN.

KANGIAR. Dans les cabinets des Curieux on voit ſous ce nom des inſtrumens deſtructeurs : ce ſont des poignards de l'Indoſtan & d'autres pays des Indes. En Turquie les femmes en portent un à leur ceinture. *Voyez* l'article ARMES.

KAN-KAN. Nom que les Ethiopiens & bien des voyageurs donnent à la *civette*. Les Negres de Guinée l'appellent *kaſtor*, & les Portugais *gato de algalia*. Voyez CIVETTE.

KANNA. C'eſt une racine qui croît au Cap de Bonne-Eſpérance : les Hottentots la recherchent avec

paſſion pour ſe donner des forces & de la gaieté. Le Pere *Tachard* ſuppoſe que c'eſt le gins-eng des Chinois ; en effet elle a à peu près les mêmes propriétés. Les Hottentots qui la mâchent, en reſſentent les mêmes effets que les Turcs de l'opium. (*Hiſtoire des Voyages.*)

KANNA-GORAKA. *Voyez* CARCAPULLI.

KAOLIN, *terra porcellana Chinenſis.* Eſt une terre compoſée, blanche, farineuſe, graveleuſe, brillante ; & dont on ſe ſert en Chine dans la compoſition de la fameuſe porcelaine de ce pays conjointement avec le *petunt-ſe.* Voy. ce mot & l'art. VASE.

Par l'analyſe que nous avons répérée du kaolin de la Chine, nous avons reconnu que la partie farineuſe eſt communément apyre, ſes paillettes brillantes ſont du mica, les parties graveleuſes ſont de petits criſtaux de quartz, & la partie empâtante qui ſert de cément eſt argileuſe. Nous avons trouvé, ainſi que M. *Guettard* quantité de terre ſemblable ſur les couches de granite qui ſe voient aux villages du grand & petit Hertrey près d'Alençon. Peut être que ce kaolin n'eſt qu'un faux granite décompoſé ; on s'en ſert dans le pays d'Alençon pour faire la poterie & la groſſe fayance. Dans nos voyages en Bretagne, en Allemagne & en Suiſſe, nous avons rencontré du kaolin ſemblable à celui d'Alençon, dont pluſieurs eſpeces ou variétés font efferveſcence avec les acides. Cette terre eſt déſignée dans *Wallerius* ſous le nom impropre de *marne à porcelaine* : au moins elle eſt très-ſemblable à celle dont cet Auteur parle ſous ce nom.

KAOUANE. C'eſt la plus grande tortue de mer, elle ſe défend de la patte & de la queue : elle eſt auſſi connue aux Antilles & à Cayenne ſous les noms de *canuaneros* & *juruca.* Voyez TORTUE.

KARABÉ. Nom Arabe qui ſignifie *tire-paille.* Voyez AMBRE JAUNE. Les trochiſques de karabé qui viennent du Levant, ne ſont qu'une ſorte de gomme de peuplier : on donne auſſi le nom de *faux-karabé* à

une espece de *copal :* voyez Résine copal. Le karabé de Sodome est l'*asphalte* ; voyez ce mot.

KARAKATIZA. Les Turcs & sur-tout les Tartares donnent ce nom au polype à huit pattes qui se trouve dans le Pont-Euxin & dont les Grecs se nourrissent dans leurs temps de jeûne.

KARAMBOLE, est un fruit qui croît aux îles Manilles & à la côte de Coromandel, qui a une odeur de coing, & dont on fait une excellente conserve au sucre; on le confit au vinaigre.

KARA-NAPHTI. *Voyez* Pétrole.

KARAPAT ou CARAPAT. *Voyez l'article* Palma-Christi *& celui de* Ricin.

KARATAS ou CARAGUATA-MALA, est une très-grande plante de l'Amérique, ou une espece d'aloès ou d'ananas sauvage dont les feuilles sont fort amples & terminées en pointes triangulaires ; ces feuilles bouillies donnent une espece de fil qui sert à faire de la toile & des filets pour les Pêcheurs : sa racine ou ses feuilles broyées & jetées dans la riviere, étourdissent tellement le poisson, qu'on peut le prendre aisément avec la main. Il y a deux autres especes de karatas; une dont les feuilles sont creuses & retiennent si bien l'eau de la pluie, qu'elles sont d'une grande ressource dans les lieux secs; une autre qui porte un fruit en forme de gros clou, dont le goût tire sur celui de la pomme de reinette, & dont on fait d'excellentes confitures. *Voyez* Aloès.

Dans le pays de Cayenne on donne le nom de *bois de meche* à une espece de *karatas*, dont la moelle sert d'amadou aux Negres. M. *de Présontaine* (*Mais. Rust. de Cay*) dit que la feuille du bois de meche, chauffée sur la cendre & appliquée sur la partie affligée de rhumatisme, soulage beaucoup. C'est encore un spécifique pour les blessures. Le fruit de cette plante s'appelle *citron de terre : citron*, parce qu'il a le goût acide; *de terre*, parce qu'il faut la fouiller pour le trouver.

KARBUS. C'eſt l'*arbouſe*. Voyez ce mot.

KARIBEPON. Grande eſpece de *nimbo*. Voyez ce mot.

KARIBOU ou CARIBOU. Nom qu'on donne à une eſpece de cerf qui ſe trouve au Canada, & qui tient de l'animal qu'on appelle *rhenne* dans le Nord. *Voyez* RHENNE, CERF & CARIBOU.

KASTOR. *Voyez* KAN-KAN.

KATALEPTIQUE. *Voyez* TÊTE DE DRAGON.

KATOU-INDEL. Palmier ſauvage de Malabar, dont le fruit ſemblable à la prune, ſert aux Indiens en place d'arec : les Malais ſe font des bonnets avec les feuilles de l'arbre. *Voyez* CACHOU.

KATRACA ou KATRACAS. Nom que l'on donne au Mexique à un oiſeau qui paroît avoir beaucoup de rapport avec notre faiſan ; de tous les oiſeaux qu'on voit en Amérique c'eſt celui qui en approche le plus ; on peut le regarder, dit M. *de Buffon*, comme ſon repréſentant dans le Nouveau Monde : il le repréſente en effet par ſa forme totale, par ſon bec crochu, par ſes yeux bordés de rouge & par ſa longue queue ; néanmoins comme il appartient à un climat & même à un monde différent, on ne peut point le regarder auſſi ſurement comme un faiſan, que les faiſans de la Chine, qui s'accouplent & produiſent certainement avec les nôtres. *Voyez l'article* FAISAN.

KAVALAM. *Voyez* BOIS CACA.

KAYOUROURÉ, eſt le ſinge appelé *macaque blanc* dans l'île de Cayenne, & qui eſt du genre des *cercopitheques* : voyez ce mot.

KENLIE. Nom ſous lequel on déſigne le *chacal* au Cap de Bonne-Eſpérance.

KENNA. Eſpece de faux troëne des Indes. *Voyez à l'article* ALCANA.

KÉRATOPHYTE ou CÉRATOPHYTE, *keratophyta*. Nom qu'on donne à des *lithophytes* : ce ſont des corps marins, des productions organiſées, en un mot des eſpeces de polypiers ; leur ſubſtance reſſem-

ble à du bois flexible, mais leur nature tient de la corne : il y en a de réticulés ou en réseau, de rameux & d'autres en forme de buissons. On donne improprement le nom de *corail noir* à l'espece de kératophyte des pays chauds, & qui est d'un beau noir, luisant & assez dur pour être susceptible de recevoir le poli. *Voyez ce que nous en avons dit à la suite de l'article* CORALLINES. On trouve des kératophytes fossiles.

KERFA. Divers Auteurs prétendent que c'est la cannelle giroflée. *Voyez ce mot.*

KERMÈS, *chermes.* Genre d'insecte connu sous le nom de *galle-insecte :* voyez ce mot. Les individus de ce genre ont une trompe qui sort du corselet entre la premiere & la deuxieme paire de pattes, deux ailes droites, élevées dans les mâles seulement, l'extrémité du ventre garnie de filets. La femelle étant jeune court sur les feuilles & les tiges ; mais au bout de quelque temps elle se fixe à un endroit de l'arbre, elle y devient parfaitement immobile : enfin son corps parvient à se gonfler, sa peau s'étend, les anneaux disparoissent, elle se seche & devient lisse, en un mot, elle devient semblable aux galles ou excroissances qu'on trouve sur les arbres ; voilà le propre des galle-insectes. Leur peau desséchée ne sert plus que de coque, sous laquelle sont renfermés les œufs de l'animal. On distingue le *kermès des racines*, appelé *cochenille de Pologne*, celui des orangers appelé par les Jardiniers *punaise de citronnier* ; il y a encore le kermès de la clématite, celui du pêcher, de la vigne, du sapin, du coudrier, de l'orme, du tilleul, du chêne, du nefflier, du charme, de l'érable : enfin il y a une espece de kermès long, étroit & formé presque comme une écaille de moule, il vient sur les arbres.

KERMES DE PROVENCE, *chermes, aut coccus tinctorius ilicis*, est la plus renommée des gallinsectes. La figure du kermès approche de celle d'une

boule dont l'on auroit retranché un assez petit segment. Cet insecte vient sur les feuilles épineuses & les tendres rejetons d'une très-petite espece de chêne-vert, *ilex cocci glandifera*, arbrisseau qui s'éleve environ à deux ou trois pieds, & qui croît sur les collines pierreuses de Provence, du Languedoc, même en Espagne & dans l'île de Candie. *Voyez* CHÊNE-VERT.

Les femelles du kermès sont plus aisées à trouver que les mâles : elles ressemblent dans leur jeunesse à de petits cloportes : elles pompent leur nourriture en enfonçant profondément leur trompe dans l'écorce de l'arbre ; alors elles courent avec agilité ; mais quand l'insecte a acquis toute sa croissance, il paroît comme une petite coque sphérique membraneuse, attachée contre l'arbrisseau, c'est-là qu'il doit se nourrir, muer, pondre, & terminer ensuite sa vie. Les habitans du pays qui ne font la récolte du kermès que dans la saison convenable, considerent cet animal dans trois états différens d'accroissement : 1°. vers le commencement du mois de Mars, en langage provençal on appelle le *kermès*, *vermeou*, & on dit que dans ce temps *lou vermeou groue*, c'est-à-dire que le ver couve : alors il est moins gros qu'un grain de millet : 2°. dans le mois d'Avril, les gens du pays disent que *lou vermeou espelis*, c'est-à-dire qu'il commence à éclorre (M. *Emeric* remarque ici que par *ver éclos*, il faut entendre le *ver* qui a pris tout son accroissement :) 3°. vers la fin de Mai on trouve sous le ventre de l'insecte mille huit cents ou deux mille petits grains ronds, qu'on appelle dans le pays *freisset* : ce sont des œufs qui venant ensuite à éclorre, donnent autant d'animaux semblables à celui dont ils sont sortis. Ces œufs sont plus petits que la graine de pavot ; ils sont remplis d'une liqueur d'un rouge pâle ; vus au microscope, ils semblent parsemés d'une infinité de points brillans couleur d'or ; il y en a de blanchâtres & de rouges : les petits qui sortent des œufs

blanes font d'un blanc fale, leur dos eft plus écrafé que celui des autres : les points qui brillent fur leur corps, font couleur d'argent. M. *de Réaumur* dit qu'il y a moins de ces kermès blanes que des rouges, & que c'eft à tort que les gens du pays les appellent *la matre dou vermeou*, c'eft-à-dire la mere du kermès. Les petits œufs étant fecoués, il en fort autant de petits animaux entiérement femblables à l'infecte d'où ils proviennent ; ils fe difperfent fur l'*ilex*, jufqu'à ce qu'au printems fuivant ils fe fixent dans les divifions du tronc & des rameaux pour y faire leurs petits. On doit obferver que quand le kermès acquiert une groffeur convenable, alors la partie inférieure du ventre s'éleve & fe retire vers le dos en formant une cavité, & de cette maniere il devient femblable à un cloporte à demi-roulé. C'eft dans cet efpace vide qu'il dépofe fes œufs, après quoi il meurt & fe deffeche. (Ce cadavre informe ne conferve point comme la cochenille l'extérieur animal : fes traits s'effacent, difparoiffent ; on ne voit plus qu'une efpece de galle, trifte berceau des petits œufs qui doivent éclorre.) A peine les œufs font-ils éclos que les petits animaux veulent fortir de deffous le cadavre de leur mere pour chercher leur nourriture fur les feuilles de l'*ilex*, non en les rongeant comme les chenilles, mais en les fuçant avec leurs trompes.

Nous avons parlé ci-deffus de la femelle du kermès, il convient maintenant de parler de fon mâle, qui dans les commencemens lui reffemble parfaitement : bientôt après s'être fixé comme elle, il fe transforme deffous fa coque en une nymphe, qui devenue infecte parfait fouleve la coque & en fort le derriere le premier : alors c'eft une petite mouche qui reffemble en quelque maniere au coufin ; fon corps eft couvert de deux grandes ailes tranfparentes ; il faute brufquement comme la puce, & cherche en volant fes femelles immobiles, qui l'attendent patiemment pour être fécondées : les a-t-il trouvées, il fe promene plufieurs fois fur quel-

ques-unes d'elles, va de sa tête à sa queue pour l'exciter ; alors la femelle fidèle & soumise au vœu de la nature, répond aux caresses de son mâle, & l'acte de la fécondation a lieu.

La récolte du kermès est plus ou moins abondante, selon que l'hiver a été plus ou moins doux ; on a remarqué que la nature du sol contribue beaucoup aussi à la grosseur & à la vivacité du kermès ; celui qui vient sur des arbrisseaux voisins de la mer est plus gros, & d'une couleur plus vive que celui qui se trouve sur des arbrisseaux qui en sont éloignés. Des femmes arrachent avec leurs ongles le kermès avant le lever du soleil. Il faut veiller dans ce temps de récolte à deux choses ; 1°. aux pigeons, parce qu'ils aiment beaucoup le kermès, quoique ce soit pour eux une assez mauvaise nourriture : 2°. on doit arroser de vinaigre le kermès que l'on destine pour la teinture, & le faire sécher. Cette manœuvre lui donne une couleur rougeâtre. Sans cette précaution, l'insecte une fois métamorphosé en mouche, s'envole & emporte la teinture. Lorsqu'on a ôté la pulpe ou poudre rouge, on lave ces grains dans du vin, on les fait sécher au soleil, on les frotte dans un sac pour les rendre lustrés ; ensuite on les enferme dans des sachets où l'on a mis, suivant la quantité qu'en a produit le grain, dix à douze livres de cette poudre par quintal. Les Teinturiers achettent plus ou moins le kermès, selon que le grain produit plus ou moins de cette poudre. La premiere poudre qui paroît, sort d'un trou qui se trouve du côté par où le grain tenoit à l'arbre : ce qui paroît s'attacher au grain, vient d'un animalcule qui vivoit sous cette enveloppe & qui l'a percée, quoique le trou ne soit pas visible : les coques du kermès sont la matrice de ces insectes. C'est ce qu'on appelle *graine d'écarlate*, dont on tire une belle couleur rouge, la plus estimée autrefois avant qu'on se servît de la cochenille.

En Angleterre, on trouve aussi des especes différentes de kermès, mais du même genre, sur les sarmens

de vignes, ſous des branches de laurier-ceriſe, de prunier & de ceriſier : la couleur en eſt brune. Elles ſont communément avec une eſpece de mere ſemblable à une fourmi. *Liſter* dit, que ſi l'on coupe adroitement avec un raſoir le bout d'un des cocons, on y trouve quelquefois cinq, ſix ou un plus grand nombre de petits vers qui ſe métamorphoſent en des eſpeces d'abeilles très-petites & noires. La couleur de cette ſorte de kermès eſt peu ſtable, les coques les plus noires ſont les plus riches en couleur ; elles ſont contiguës aux arbres, ſans en être des excroiſſances ; ſemblables en cela à la cochenille qu'on peut tranſporter ſur d'autres arbres.

Les coques de kermès changent de couleur ; de jaunes elles deviennent d'un brun foncé ; elles ſont remplies, non d'excrémens & de pulpe, mais de mittes qui vraiſemblablement produiſent une différence extérieure dans les eſpeces de kermès.

Comme les coques de kermès ramaſſées de bonne heure & ſéchées, reſſemblent à la cochenille, cela fait ſoupçonner que la cochenille eſt une eſpece de kermès ; *Liſter* fonde cette conjecture ſur ce que la poudre écarlate qu'on retire des coques en les tamiſant, eſt un compoſé de mittes, qu'il faut diſtinguer du ver qui ſe change en mouche. *Voyez la collection Académique d'Angleterre, Tome III, pages 73, 325, 538, &c.*

Le kermès eſt un inſecte non-ſeulement utile pour la teinture de la laine & même de la ſoie, mais qui entre encore dans la confection d'alkermès ; & les Médecins le regarde comme un bon remede cordial & propre à arrêter le vomiſſement.

Voici la préparation du kermès pour l'uſage de la Médecine. On pile ces coques nouvelles & bien ſucculentes dans un mortier de marbre ; on les laiſſe enſuite digérer dans un lieu frais pendant ſept ou huit heures ; alors on les exprime & on en retire un ſuc, qui dépuré & édulcoré avec le double ſucre, forme une conſerve liquide & cordiale, connue ſous le nom

de *ſirop de kermès*. Si on ſe contente de prendre l'eſpece de *pulpe* fraîche ou de *poudre rouge* dont il eſt fait mention ci-deſſus, qu'on la preſſe doucement entre les doigts, alors on en formera des paſtilles que l'on fera ſécher au ſoleil. Voilà ce qu'on appelle *paſtel d'écarlate* ou *écarlate de graine*, & que l'on envoye dans les pays étrangers. *Voyez les articles* COCHENILLE, GALLINSECTE & CHÊNE VERT.

KERMÈS DU NORD ou KERMÈS DES RACINES. *Voyez* COCHENILLE DE POLOGNE. On donne auſſi le nom de *kermès* à une préparation de l'antimoine, qu'on nommoit autrefois *poudre des Chartreux*; mais ce kermès eſt minéral. *Conſultez le* DICTIONNAIRE DE CHIMIE.

KETA. *Voyez* KACHO.

KETMIE. Nom donné à un genre de plantes : c'eſt le *ketmia* de *Tournefort*, & *l'ibiſcus* de *Linnæus*. Ce genre, dit M. *Deleuze*, eſt de l'ordre des malvacées, & a pour caractere principal deux calices, dont l'intérieur eſt d'une ſeule piece, à cinq dents, & l'extérieur compoſé de pluſieurs feuilles étroites : le fruit fait en capſules a cinq loges polyſpermes.

Parmi les différentes eſpeces de cette plante il y en a une qui croît dans preſque tous les pays chauds, & qui eſt d'uſage en Amérique & en Afrique. On ne la cultive dans nos jardins que par curioſité : ſa racine eſt fibrée ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & velues ; ſes feuilles, aſſez ſemblables à celles de l'alcée, ſont diviſées en trois parties découpées, velues en deſſous & d'un goût viſqueux : ſes fleurs reſſemblent à celles de la mauve & ſont de couleur jaunâtre, mêlée d'un peu de purpurin à l'onglet : il leur ſuccede des fruits capſulaires, qui contiennent en cinq loges des ſemences menues & noirâtres, & renfermées dans une eſpece de veſſie qui a le calice intérieur renflé. Auſſi dit-on *ketmia veſicaria*. Cette plante eſt émolliente. M. *de Tournefort* compte trente-une ſorte de ketmies; mais il y en a davantage : on en cultive plus de vingt eſ-

peces en Angleterre ; on les multiplie de graine qu'on ſeme au printems dans une terre légere & préparée ; l'année ſuivante on les tranſplante dans des couches d'une pareille terre, à la diſtance d'un pied en carré ; on les laiſſe croître ainſi pendant deux ans, en les arroſant dans les grandes chaleurs ; enſuite on les tranſplante. Il y a des ketmies dont les fleurs ſont blanches le matin, rouges à midi & pourpres le ſoir ; telle eſt l'eſpece qu'on nomme aux Indes occidentales *roſe de la Martinique* : c'eſt le *ketmia ſincuſis, fructu ſubrotundo flore pleno*, des Botaniſtes. Il y en a dont les fleurs ne vivent qu'un jour, mais qui ſont ſuccédées par de nouvelles fleurs juſqu'aux gelées. Conſultez *Miller*.

L'ambrette eſt auſſi une ketmie. *Voyez* AMBRETTE.

KEVEL. Cet animal vit en ſociété, ſe raſſemble en troupe & ſe nourrit comme la gazelle, dont il paroît être une eſpece ; il eſt, ainſi qu'elle, doux, s'accoutume aiſément à la domeſticité, & ſa chair eſt très-bonne à manger.

KIANKIA. C'eſt un perroquet piailleur de Cayenne. *Voyez* PERROQUET.

KIELDER. *Voyez* BÉCASSE DE MER.

KIES ou QUISSE. Nom que les Mineurs donnent à la *pyrite* & à la *marcaſſite*. Voyez ces mots.

KINA-KINA. C'eſt le nom qu'on donne ſouvent au *quinquina*. Voyez ce mot.

KIN-INHOA. C'eſt le *chevrefeuille* des Chinois.

KINK. *Voyez* QUINQUE.

KINKI. C'eſt la *poule dorée* de la Chine ; elle tire ſon nom de la beauté de ſon plumage, qui paroît tout d'or quand il eſt expoſé au ſoleil. On ne connoît point en Europe d'oiſeau qui reſſemble au kinki. Le mélange de rouge & de jaune qui compoſe ſa couleur, la plume qui s'éleve ſur ſa erête, l'ombrage de ſa queue, la riche variété des couleurs de ſes ailes, joints à l'élégante beauté de ſa taille, lui donnent la préférence ſur les autres oiſeaux : ſa chair paſſe auſſi pour être plus délicate

licate que celle des faiſans. Des Hollandois ont quelquefois apporté cet oiſeau en Europe pour orner les volieres des Curieux opulens.

KIN-YU. *Voyez à l'article* Dorade Chinoise.

KLA ou KLE. *Voyez à l'art.* Ichtyocolle.

KLIPPFISCH & STOCFISCH, ou POISSON DE ROCHER. Ce ſont des préparations de cabéliau, eſpece de morue dont on ſe ſert dans les voyages de mer, & qui ſervent auſſi d'aliment à certains peuples du Nord. *Voyez* Morue.

KNAH. *Voyez à l'article* Alcana.

KNAWEL, *cocciferum Polonicum*. Voyez à l'art. Cochenille de Pologne.

KNAVER, ou KNAUR, ou GNEISS, ou KNEUSS. Les Mineurs Allemands donnent ce nom à une ſorte de roche compoſée de quartz blanc & de parties talqueuſes ou ſchiſteuſes : lorſque cette roche, réfractaire au feu, eſt noire & ſemblable à de l'ardoiſe, ſans être feuilletée ni facile à couper, on la nomme *Kneiſs* : les Ouvriers ſouterrains ne rencontrent jamais qu'à regret le kneiſs ; car outre qu'ils s'éloignent de la mine riche, ils ont encore de la difficulté à l'en déracher ; mais auſſi c'eſt un indice qu'on trouvera bientôt de très-bonne mine & abondamment.

KNORCOCK. Oiſeau du Cap de Bonne-Eſpérance, qu'on nomme auſſi *cocq-knor* : *Kolbe* nomme le mâle *knorhaan*, & la femelle *knorhen* ou *poule-knor*. Ces oiſeaux ſervent de ſentinelles aux autres oiſeaux, en avertiſſant de l'approche des hommes par un cri qui exprime le mot *crac*, & qu'ils répetent fort haut : auſſi les Chaſſeurs tuent-ils cet oiſeau, à cauſe de ſon cri officieux qui fait fuir le gibier. Le knorcock eſt de la grandeur d'une poule ; ſon bec eſt court & noir ; ainſi que le plumage crêté : celui des ailes & du corps eſt mêlé de rouge, de blanc & de cendré : ſes jambes ſont jaunes ; leurs ailes ſont ſi petites, que ces oiſeaux ne peuvent pas voler bien loin : ils fréquentent les lieux ſolitaires, & font leurs nids dans les buiſſons : la ponte

des femelles eſt de deux œufs. La chair de ces oiſeaux n'eſt pas eſtimée.

KNOSPEN. Nom que les Minéralogiſtes étrangers donnent à la mine verte, ſtriée & ſoyeuſe de cuivre de la Chine. *Voyez* Cuivre.

KNOT. *Voyez* Canut.

KOBBERA-GUION. C'eſt un animal de l'île de Ceylan, & qui reſſemble beaucoup à l'alligator. Il a ſix pieds de longueur, ſa chair eſt d'un aſſez mauvais goût. Quoique cet animal plonge ſouvent dans l'eau ſa demeure ordinaire eſt ſur la terre, où il mange les corps des oiſeaux & des autres bêtes. Sa langue, qui eſt bleue & fourchue, s'alonge en forme d'aiguillon & eſt effrayante lorſqu'il la tire pour ſiffler ou pour bâiller : cependant, loin de piquer & de mordre les hommes, il ſe contente de ſiffler lorſqu'il les apperçoit il n'en fait pas de même à l'égard des chiens qui s'approchent trop de lui, ſoit pour aboyer, ſoit pour mordre, car il les frappe ſi vivement de ſa queue, qui reſſemble à un long fouet, qu'il les fait fuir en criant d'un ton plaintif, & ils n'ont garde de revenir à la charge

KOBOLD. *Voyez* Cobalt.

KODDAGA-PALLA. C'eſt la même écorce rougeâtre que nous avons déſignée ſous le nom de *codaga-pale*. Voyez ce mot.

KOKOB. C'eſt un ſerpent très dangereux & qui reſſemble beaucoup à l'aimorrhoüs. On le trouve dans le Jucatan, péninſule ſituée entre le Golfe du Mexique & celui de Honduras. Ce ſerpent eſt d'une couleur noirâtre ; ſa longueur eſt de trois pieds ou environ quand on en eſt mordu, on perd tout ſon ſang dans l'eſpace d'une heure, & l'on meurt ſi l'on ne boit auſſitôt une potion compoſée de tabac & de ſuc de pimevere.

KORKOFEDO. Poiſſon de la Côte d'Or en Afrique, dont les dimenſions ſont égales en longueur & en largeur : ſa queue eſt faite en croiſſant, il a peu d'arêtes : ſa chair qui eſt très-blanche devient rouge

excellente par la cuisson. C'est pendant le mois de Décembre que les Negres en font une pêche abondante. Ils prennent ce poisson avec un hameçon fort crochu, auquel on attache une piece de canne à sucre, à l'extrémité d'une ligne de huit brasses de longueur : les Negres se passent l'autre bout de la ligne autour du cou, & dès qu'ils sentent une petite secousse, ils ramenent aussi-tôt le poisson & l'amorce dans leur canot.

KOUXEURY, *asellus lacustris*. C'est un poisson du lac de Cayenne, très-connu dans ce pays. Les Indiens du fond de la Guiane se servent de l'os qui forme le palais de ce poisson, au lieu de lime, pour polir les arcs, les boutons & autres ouvrages en bois.

KRAKEN. Quoique l'on sache que la mer produise les masses d'animaux les plus énormes, tels que les *baleines*, les *licornes*, on ne peut guere croire à l'existence des krakens. Ce sont, dit-on, des animaux qui habitent les mers du Nord, & dont le corps a jusqu'à une demi-lieue de longueur; on le prendroit pour un amas de rochers flottans, ou de pierres couvertes de mousse. Tous les Pêcheurs de Norwege rapportent unanimement, à ce que l'on dit, que pendant les chaleurs & les beaux jours de l'été, quand ils avancent quelques milles en mer, au lieu de la profondeur ordinaire, qui est de quatre-vingt & cent brasse, ils n'en trouvent que vingt ou quarante; ils concluent de là qu'ils sont au-dessus des krakens, dont la présence occasionne cette diminution de profondeur. La pêche est alors très-abondante pour eux; à chaque instant ils prennent des poissons à l'hameçon : mais ils observent toujours si la profondeur reste la même; car si elle diminue, ils se retirent au plutôt, de peur que l'animal par son mouvement ne les fasse périr. On pense que c'est une espece de polype, dont les bras pour répondre à la masse du corps sont de la grandeur des plus hauts mats de vaisseau. On ajoute que les poissons sont

attirés au-dessus de cet animal par les humeurs fan-geuses qu'il rejette, & qui colorent la mer; & comme tout doit être singulier dans un semblable animal, on dit que son dos s'ouvre, & qu'il engloutit ainsi les poissons qui sont au-dessus de lui, & lui servent de nourriture. *Voyez* POLYPE DE MER.

KSEI. Gui du Japon à baies rouges. *Kempfer* n'en vit qu'un au Japon dans un bois de meleze.

KUKUI-LACKO. On connoît sous ce nom dans quelques endroits des Indes Orientales, le *ourang-outang*. Voyez ce mot.

KUMRAH. *Voyez* JUMART.

KUPHE, *kuphus*. M. *Guettard* donne ce nom à un tuyau vermiculaire dont l'animal a le corps conique, la tête grosse, l'extrémité postérieure fourchue. Le tuyau est conique, droit ou sinueux, ouvert à ses deux extrémités, fourchu à sa partie postérieure, dur & intérieurement divisé en deux parties ou tuyaux.

KUPFER-HIECHEM. Nom que les Mineurs donnent à de petits grains pyriteux, couverts d'un enduit vert, qui se trouvent dans quelques especes de pierres feuilletées : cet effet est le résultat du cuivre de la pyrite décomposé par le vitriol. *Voyez* PYRITE.

KUPFER-NIKKEL. Les Mineurs de Saxe désignent par ce nom une mine d'arsenic d'un rouge cuivreux qui contient quelquefois du *cuivre*, & accidentellement du *cobalt*. Voyez *le second volume de notre minéralogie, nouvelle édition.*

KURBATOS ou PÊCHEUR. Oiseau dont les bords du Sénégal sont peuplés : il se nourrit de poissons : il n'est pas plus gros qu'un moineau; son plumage est fort varié : il a le bec plus long que tout le corps : ce bec est fort & pointu, crenelé en dedans comme une scie : il se balance dans l'air & à la surface de l'eau, avec un mouvement si vif, que les yeux en sont éblouis. Il s'en trouve des millions sur les deux bords de la Gambra, surtout vers l'*île du Mor*

fil : leurs nids ſont en ſi grand nombre ſur les arbres qui bordent la riviere, que les Negres leur donnent le nom de *villages*. L'art qui regne dans la conſtruction de ces nids eſt admirable : la figure en eſt oblongue & griſâtre : ils ſont composés d'une terre dure, mêlée de plumes, de mouſſe, de paille, ſi bien entrelacées, que la pluie n'y peut pénétrer. Ces nids penſiles ſont ſi ſolides, qu'étant agités par le vent, ils s'entre-heurtent ſans ſe briſer : à quelque diſtance il n'y a perſonne qui, pour la premiere fois, ne les prît pour les fruits de l'arbre. Ces oiſſeaux ne donnent à leurs nids qu'une petite ouverture qui eſt tournée à l'eſt, afin d'éviter la pluie : par ce moyen les kurbatos ſont en ſûreté dans leurs nids, contre les ſurpriſes des ſinges leurs ennemis, qui trop poltrons, n'oſent ſe riſquer ſur des branches auſſi foibles & auſſi mobiles; d'ailleurs les feuilles de ces arbres ſont épineuſes, & rendent l'accès de ces nids encore plus difficile. On a cependant des exemples que des ſinges veillent ſouvent à l'autre bout des branches; & lorſque la nichée commence à croître, ils ont la malice de ſecouer la branche, de maniere qu'elle fait balancer les nids, & y donne un contre-coup qui les détache & les jette ſur la terre. On a encore remarqué que quand ces nids n'étoient pas ſuſpendus à d'aſſez longs fils ou liens, les ſerpens qui montent auſſi à ces arbres, gagnent en ſe gliſſant le bout de la branche, s'y ſuſpendent perpendiculairement par la queue, & font entrer leur tête dans le nid pour y butiner. Il ne faut pas confondre ces nids avec celui du Japu. *Voy. ce mot.*

KUSNOKI. Nom que les habitans de Borneo donnent à l'arbre dont ils tirent le camphre.

KUTYEGHET. *Voyez à l'article* Strund-Jager.

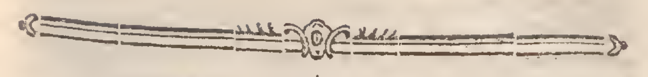
KIANG-CHU. C'eſt le marſouin de la riviere de Yyang-Tſé-Yang : on l'y trouve quelquefois à plus de ſoixante lieues de la mer. Ces marſouins ſont plus

petits que ceux de l'Océan ; mais ils nagent en troupe au long des rivieres avec les mêmes évolutions : on en mange beaucoup.

KYNORHODON. Rosier sauvage. *Voyez à l'article* Rosier.

KYN-YU. C'est le *poisson d'or* de la Chine, qui est une espece de *dorade*. Voyez ce mot.





L.

LABBERDAN, eſt le nom que les Flibuſtiers Hollandois donnent au *cabéliau*, eſpece de morue qu'ils préparent ſur leurs vaiſſeaux : ils ne font autre choſe que lui couper la tête, & après l'avoir vidée du côté du ventre, ils la rangent dans des tonneaux avec des couches de gros ſel. Les Ecoſſois & les Irlandois nomment ce cabéliau, ainſi préparé, *aberdaine*. Ils en pêchent tous les ans en quantité ſur les côtes du nord-oueſt & de l'eſt de leur île, dont ils font ce labberdan, qui ſert de nourriture aux Matelots. *Voyez à l'article* MORUE.

LABDANUM ou LADANUM, eſt la ſubſtance aromatique réſineuſe, que l'on retire dans le Levant d'une eſpece de *ciſte*. Voyez au mot CISTE.

LABIÉES, *labiatæ, verticillatæ, didynamæ, gymnoſpermæ*, LINN. *Tournefort* eſt en quelque ſorte le premier qui ait nommé ainſi une famille de plantes dans leſquelles les découpures inégales & irrégulieres de la corolle imitent communément les deux levres de la bouche d'un animal.

La claſſe des *labiées* renferme des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, & des arbriſſeaux dont quelques-uns ſont toujours verts. Les racines des labiées ſont rameuſes & fibreuſes; leurs tiges ſont rondes quand elles ſont vieilles, carrées étant jeunes, & les nouvelles branches oppoſées en croix. Les feuilles ſont de même oppoſées deux à deux, pointillées & ornées de petites taches brillantes ; le feuillage eſt auſſi diſpoſé en croix & ſimple. La plupart des fleurs ſont hermaphrodites ; compoſées, dit M. *Deleuze*, d'un calice ſimple, en tuyau ou en godet, d'une corolle monopétale en tuyau évaſé, découpé en deux

levres qui renferment quatre étamines, dont deux sont plus courtes que les autres, & un pistil auquel succedent quatre semences nues renfermées dans le calice. Les fleurs sortent toutes des aisselles opposées des feuilles. La poussiere prolifique est composée de corpuscules très-petits, blancs & transparens.

Ces plantes sont 1°. ou aromatiques chaudes, & ont une vertu sudorifique, fébrifuge & corroborante; 2°. ou piquantes, pénétrantes, & sont estimées errhines & céphaliques; 3°. ou âcres & légérement corrosives; 4°. ou le plus souvent ameres, vulnéraires, astringentes & vermifuges. En général ces plantes sont d'un usage merveilleux dans les maladies causées par l'atonie ou relâchement des fibres. On en trouvera des exemples aux mots Bugle, Romarin, Stœchas, Origan, Basilic, Sauge, Bétoine, Marrube, Cataire, Hysope, Sarriete, Menthe, Pouliot, Thym, Lavande, Mélisse, &c. qui sont de la famille des *labiées*.

LABYRINTHE, *labyrinthus*, est une espece de limaçon de marais, ou de riviere ou de fossé : il a la coquille d'un gris obscur, plate, en forme de nombril à la partie supérieure, & à quatre échancrures rondes. Les stries longitudinales & transversales sont menues & élevées. *Voyez l'article* Limaçon.

LAC, *lacus*. On donne ce nom à de grands amas d'eau rassemblés au milieu d'un continent, qui ne se dessechent jamais, & qui n'ont communication avec la mer que par quelques rivieres, ou par des conduits souterrains. L'eau de lac est quelquefois coulante, quelquefois stagnante : dans le premier cas elle approche beaucoup de l'eau de riviere pour les propriétés générales; même goût, même dépôt, mêmes usages : elle paroît également pure & sans couleur; dans le second cas elle a pour l'ordinaire en été un œil verdâtre, qui peut-être n'est dû qu'aux feuilles des plantes aquatiques qui végetent souvent dans le fond des lacs. Au reste cette eau stagnante doit être

beaucoup moins chargée de parties terreuſes, parce que ſon ſéjour & ſa tranquillité en occaſionnent le dépôt. Elle doit être plus ſavonneuſe, à cauſe des parties de végétaux & d'animaux qui s'y pourriſſent chaque jour. Les bains du lac de Neufchâtel ou d'Yverdon font, dit M. *Bourgeois*, des cures merveilleuſes de rhumatiſmes, ſciatiques, & de maladies de la peau, comme gale, dartres, &c.

Toutes les parties de l'univers ſont remplies de lacs, mais la plupart ſemblent diſperſés en plus grand nombre près de ces eſpeces de points de partage que l'on a obſervés ſur les Continens. *Voyez aux articles* FONTAINE & MONTAGNE. En Suiſſe on en trouve juſqu'à trente-huit : il en eſt de même dans le point de partage de Ruſſie & dans celui de la Tartarie Chinoiſe en Aſie. Mais on obſerve généralement que les lacs des montagnes ſont tous ſurmontés par des terres beaucoup plus élevées, ou qu'ils ſont au pied des pics & ſur la cime des montagnes inférieures.

En général un lac ne differe d'un étang, que parce que l'étendue du premier eſt plus grande & ſon volume d'eau plus conſidérable.

Il y a même des lacs ſi vaſtes, qu'ils paroiſſent comme une petite mer : tel eſt celui d'Haarlem en Hollande, ſur lequel d'aſſez gros vaiſſeaux font voile; & le lac Aral, qui a cent lieues de longueur ſur cinquante de largeur, ou huit degrés carrés. On peut encore compter parmi les grands lacs ceux de Ladoga & d'Onega en Moſcovie, & celui de Neagh dans le Comté de Down en Irlande; le Palus Méotide à l'embouchure du Don; le lac Majeur en Lombardie; le lac des Iroquois dans le Canada; les lacs Huron, Supérieur & Michigan, dans ce même pays. Différentes cauſes peuvent concourir à la formation des lacs : telles ſont les inondations, ſoit de mer, ſoit de riviere, dont les eaux portées avec violence ſur des terres enfoncées, ne peuvent plus ſe retirer. Le terrain ſubmergé eſt entretenu par les eaux du Ciel. Des

tremblemens de terre ont encore préparé des bassins aux lacs. La plupart des lacs reçoivent des eaux qui s'en écoulent ensuite & toujours avec une sorte de proportion : tel est celui de Geneve ou lac Leman qui est traversé par le Rhône qui en ressort ensuite. On en voit qui dépense plus d'eau qu'ils n'en reçoivent, & d'autres qui en reçoivent plus qu'ils n'en dépensent. Ceux de la premiere classe, qui ont un écoulement considérable, & qui forment une riviere ou un courant, sans qu'on puisse appercevoir de diminution sensible, reçoivent des eaux souterraines qui les entretiennent. Tel est le *Lac Bournou* d'où sort le Niger en Afrique. Ceux de la seconde classe, qui reçoivent quantité d'eau par des rivieres, ruisseaux & courans, qu'on ne voit point augmenter, & à qui l'on ne reconnoît extérieurement aucun écoulement ou déperdition que par l'évaporation, ont des dégorgemens ou conduits souterrains, au travers du sol de leur lit, qui est poreux & sableux. Le lac de Sodome, appelé *Mer morte*, dans lequel le Jourdain se jette, & le lac Aral en Asie en donnent deux exemples. Tels sont encore la mer Caspienne qui reçoit le Wolga & plusieurs autres rivieres, le lac de Morago en Perse, & celui de Titicaca en Amérique.

Les lacs qui se trouvent dans le cours des fleuves qui en sont voisins, ou qui versent leurs eaux au dehors, ne sont point salés : ceux au contraire qui reçoivent les fleuves sans qu'il en sorte d'autres sont salés : ceux qui ne reçoivent aucun fleuve & qui ne versent point leurs eaux au dehors sont ordinairement salés s'ils sont voisins de la mer ; ils sont d'eau douce s'ils en sont éloignés. A l'égard des lacs qui se trouvent en Sibérie, entre les rivieres d'Irtisch & de Jaïk, leurs eaux qui sont tantôt douces & tantôt très-salées & ameres, tirent leur origine de courans souterrains, soit de mer, soit des fleuves. Autant ce fait est singulier, autant il est digne de l'attention des Naturalistes.

On trouve des lacs qui présentent des phénomenes singuliers dans le changemenr des saisons. C'est ainsi qu'en Ecosse le lac de Ness ne gele jamais, quelque rigoureux que soit l'hiver: tandis que dans le même pays le lac appelé *Loch-Monar* ne gele qu'en Février. On a remarqué que les eaux du lac de Domletscherthal en Suisse, de celui de Leman & de plusieurs autres, mugissent quelquefois comme une mer agitée, sans que le remps paroisse orageux. Les eaux du fameux lac de Calendari, sur le Mont Arose en Suisse, mugissent & forment un tournant dont le centre est concave.

On a aussi observé que si ce phénomene arrive à l'approche de la pluie, les eaux perdent leur limpidité & paroissent sous des aspects extraordinaires : des personnes au dessus des préjugés, croient y appercevoir des fantômes, lesquels en s'évanouissant insensiblement, font voir qu'ils n'étoient formés que par des vapeurs & des exhalaisons condensées. Le lac de Zirchnirs en Carniole est un des plus singuliers que l'on connoisse : il reçoir beaucoup d'eau & ne déborde jamais : il se perd sous des montagnes qui l'avoisinent par douze entonnoirs qui sont quelquefois secs, d'autres fois humides, chargés d'oiseaux de passage & de poissons. Ceci est une suite de la saison seche ou pluvieuse. Dans la saison où le lac se tarit, & lorsque la sécheresse a duré quelque temps, il se vide entierement en vingt-cinq jours. Alors les habitans vont y prendre rour le poisson qui se trouve privé de son élément. Cela n'empêche pas que lorsque l'eau y revient, l'on n'y trouve de nouveau une quantité prodigieuse de beaux poissons. Si la sécheresse dure pendant longtemps, l'on y ramasse les roseaux dont on fait de la litiere aux bestiaux : on y récolte aussi du foin : souvent on y laboure le rerrain, on y seme du millet qui croît & mûrit rapidement : enfin l'on y fait aussi la chasse au gibier & aux bêtes fauves qui descendent alors des montagnes. On soupçonne que le lac de

Zirchnits a ſous ſon baſſin un autre lac ſouterrain qui fait jaillir l'eau par les entonnoirs du lac ſupérieur, juſqu'à la hauteur de quinze à vingt pieds. C'eſt par ces mêmes trous que revient le poiſſon qu'on y retrouve. Les Hydrologiſtes font encore mention d'un autre phénomene que donnerent en 1603 les eaux du lac de Zurich, & en 1703 celles de Délitz : elles devinrent tout à coup rougeâtres comme du ſang. L'examen fit reconnoître que ce fut des courans d'eaux bitumineuſes, chargées d'ochre rouge de fer qui vinrent alors ſe mêler aux eaux de ces lacs. Peut-être y eut-il une irruption ſouterraine, comme il en arriva dans quantité de rivieres, lors de la derniere cataſtrophe arrivée à Lisbonne : peut-être ces matieres colorantes étoient-elles interpoſées entre deux couches au fond des lacs. Il y a de ces lacs à double fond en Suede, dans le Jemreland; leur fond ſupérieur s'éleve en certains temps, couvre tout le lac, comme un aſſemblage de planches flottantes, & s'affaiſſe en un autre temps. On a beaucoup d'autres exemples d'eaux qui ſont devenues colorées en très-peu de temps.

Mais aucun lac n'eſt auſſi ſingulier que celui du Mexique; une partie des eaux de ce lac eſt douce & ſtagnante, l'autre eſt ſalée & a un flux & reflux, mais qui n'étant pas aſſujetti à des heures fixes, paroît occaſionné par le ſouffle des vents qui rendent quelquefois le lac auſſi orageux que la mer même; l'eau douce eſt plus haute que l'eau ſalée, elle ſe mêle avec celle-ci ſans retourner, & elle paroît y tomber. Tout le lac peut avoir cinquante lieues de circuit. Mexico eſt ſitué au milieu de ce lac. Il eſt probable que la langue de terre qui traverſe en quelque ſorte le lac, & où eſt bâtie cette ville, s'oppoſe à la communication générale de ces deux ſortes d'eaux, & par conſéquent à leur niveau commun. Le lac d'eau douce reçoit des eaux coulantes de tous côtés, qui le faiſant déborder, ſe verſent dans l'autre lac qui eſt moins plein, & dont les eaux ſont toujours plus baſſes. Quant à la ſalure de

celles-ci, elles paroissent la tenir de la mer du Nord qui s'infiltre à travers les terres. *Voyez le Journal des Savans, année 1676.* Enfin un lac qui mérite l'attention du voyageur, est celui qui se trouve au sommet de la fameuse montagne connue sous le nom de *Pic-d'Adam* dans le Ceylan. Ce lac est très-profond, & l'eau en est très-bonne.

LACERON. *Voyez* LAITERON.

LACERT. En Languedoc on donne ce nom à un poisson de mer qui a beaucoup de ressemblance avec un lézard. *Voyez* LÉZARD-POISSON *à l'article* DRACONCULE.

LACQUE, *lacca.* C'est une résine de l'Inde Orientale, dont nous avons parlé à l'article d'une des especes de *fourmi.* Voyez ce mot.

La lacque de Venise est une pâte seche & rouge, bien différente de celle que les Indiens font avec la résine-lacque, pour former des bracelets appelés *manilles.* La lacque de Venise, ou lacque carminée qu'on prépare également bien à Paris, est une pâte qu'on fait avec la poudre d'os de seche que l'on colore avec la cochenille, après qu'on a tiré le premier & même le second carmin, on y joint la décoction de bois de Fernambouc, chargée d'alun & de soude en petite quantité. Cette lacque sert aux Peintres pour peindre en miniature & en huile. Ce que l'on appelle *lacque colombine* ou *lacque plate*, est fait avec les tontures de l'écarlate, bouillies dans une lessive de soude blanchie avec de la craie & de l'alun, on en forme des tablettes carrées qu'on fait sécher. Elle sert aux Tablettiers & aux Apothicaires. On donne aussi le nom de *lacque liquide* à une forte teinture tirée du bois de Brésil, à l'aide des acides. Beaucoup de plantes donnent aussi des lacques, especes de fécules colorantes.

On donne encore le nom de *laque* aux tables, vases & autres meubles enduits d'un vernis de la Chine. Ces ouvrages sont singulierement estimés par leur beau

noir, leur beau poli qui réfléchit les objets & imite en quelque sorte l'effet des glaces. Les anciens laques sont recherchés à cause de leur dureté. Lorsque les cabarets & autres ouvrages de laque ont perdu leur éclat & sont devenus jaunes pour avoir versé dessus des liqueurs chaudes, on leur rend une belle couleur noire en les exposant pendant la nuit à la gelée blanche, ou en les mettant dessus la neige. Il y a des laques où l'or est appliqué avec toute l'industrie possible.

Le vernis de la Chine porte aussi quelquefois seul le nom de *laque*. Voyez à l'article *Arbre du vernis de la Chine*.

LACQUE EN HERBE. *Voyez à l'art.* MORELLE EN GRAPPES.

LADANUM. *Voyez à l'article* CISTE.

LAEMMER-GEYER. *Voyez à la suite du mot* CONDOR.

LAGA, est le nom que l'on donne à certaines féves un peu plus grosses qu'un grain de chenevis, d'un beau rouge de corail, avec une petite tache noire, lesquelles croissent aux Indes Orientales, & servent dans quelques-uns de ces pays pour peser l'or & l'argent. Elles se nomment *conduri* ou *condoumani* au Malabar.

LAGARDO. Nom que les Espagnols donnent à l'*alligater* des Anglois : c'est l'*alligator* ; voyez ce mot.

LAGETTO ou LAGETTE, est un arbre très-curieux, de médiocre grandeur, lequel se trouve dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque : ses feuilles ressemblent à celles du laurier : l'écorce extérieure est dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est surprenant, c'est que l'écorce intérieure, qui paroît d'abord assez solide, est composée de douze ou quatorze couches, qui peuvent être séparées assez facilement en autant de pieces, qui sont comme une espece d'étoffe ou de toile blan-

che. La premiere de ces couches qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits; les couches intérieures ressemblent à une espece de mousseline, & sont propres à faire des chemises : toutes les couches de l'écorce intérieure dans les petites branches paroissent comme autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, qui s'étend ou se resserre comme un réseau de soie. On fit autrefois présent d'une cravate de dentelle de lagette à Charles II, Roi d'Angleterre. Ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires. Les Peuples chez qui cet arbre se trouve, en font des habillemens.

LAGOPEDE. *Voyez* PERDRIX BLANCHE.

LAICHE ou ACHÉE. *Voyez* VERS DE TERRE.

LAIE ou LAYE, est le nom que l'on donne à la femelle du porc sauvage ou *sanglier*. Voyez ce mot.

LAINE, *lana*. Espece de poil souple & moelleux qui naît abondamment sur l'espece du mouton, animal que l'on a appelé bête à laine. Parmi les flocons de la laine abattue, on sépare ce qui est au cœur, c'est le plus fin, & on lui donne le nom de *prime* : ce qui en approche le plus se nomme *seconde* ; on appelle *tierce* ce qui vient ensuite : tout ce qui est jaune, déchiré & altéré est mis au rebut, & s'emploie dans les étoffes grossieres. La laine qui n'a point encore reçu d'apprêt porte le nom de *toison*. La *laine-mere* est celle du dos & du cou. On tire de la laine grasse, dite en latin *lana succida*, une matiere graisseuse en consistance d'onguent, grisâtre ou brunâtre, d'une odeur fade & désagréable, sujette à s'empuantir & à se durcir comme du savon : c'est ce qu'on appelle *oësipe*, *suint*, *œsipus*. On en trouve beaucoup à la gorge & entre les cuisses des moutons : on le retire de la laine par l'ébullition. Les Droguistes en tiroient autrefois de la Normandie, de la Beauce & du Berry : on s'en sert pour amollir les tumeurs & appaiser les douleurs. Son usage est à présent presque aboli. On

prétend que le suint après un très-long-temps & une insupportable puanteur, acquiert une odeur agréable & approchante de celle de l'ambre gris. *Voyez ce que nous avons dit sur la maniere de perfectionner les laines au mot* BELIER : *voyez aussi l'article* POIL.

LAINE D'AUTRUCHE ou LAINE-PLOC. *Voy. à l'article* AUTRUCHE.

LAINE DE FER. M. *Guettard*, dans ses *Mémoires sur différentes parties des Sciences & Arts, vol. 1.* dit que l'on appelle *laine de fer* des filamens d'un beau blanc, qui s'étant d'abord élevés dans l'air en une espece de fumée lorsqu'on bat de certains fers après la fonte de la mine, tombent condensés sous une forme de fils. Les mines de fer de France qui donnent de la laine de fer, sont celles d'Auriac & de Cascatel en Languedoc. Notre Auteur prétend que cette laine appartient à une autre substance minérale que le fer, & que le cobalt & l'antimoine offrent des fleurs semblables à ces filamens : le zinc en donne aussi. M. *Guettard* croit que la laine du fer est due à l'intervention accidentelle de l'antimoine qui s'en dégage après la fusion quand on vient à forger le fer. Cette espece de laine métallique est incombustible : c'est peut-être une espece de cadmie.

LAINE DE MOSCOVIE. Nom que les Ouvriers en chapeaux donnent au poil ou espece de duvet très-fin & très-serré qui se trouve sous le ventre du castor. *Voyez ce mot.*

LAINE DE SALAMANDRE, est un nom qu'on donne quelquefois à l'amiante.

LAISSES DE LA MER. Ce nom se donne aux terres de dessus lesquelles la mer s'est retirée. On dit *laisse de basse mer*, pour désigner le terrain que la mer découvre lorsqu'elle se retire & qu'elle est à la fin de son reflux. *Voyez* MER.

LAIT, *lac.* C'est une liqueur blanche & opaque, nourrissante, d'une saveur douce, que l'on tire des mamelles des femelles d'animaux vivipares. Le lait, suivant

ſuivant les analyſes des Chimiſtes, eſt compoſé d'une liqueur aqueuſe, d'un ſel ſucré & acidule, & d'une ſubſtance graſſe, huileuſe; ou ce qui revient au même, c'eſt un aſſemblage de trois ſubſtances très-différentes les unes des autres, qui ſont le *beurre*, le *fromage*, & le *petit lait*.

La crême de lait eſt la partie la plus huileuſe & la plus graſſe du lait; comme cette ſubſtance n'eſt pas intimement diſſoute dans le lait, elle s'en ſépare par le repos; dans cette altération plus ou moins ſpontanée, & que le lait ſubit infailliblement, la crême étant ſpécifiquement plus légere, vient ſe raſſembler à la ſurface, d'où on l'enleve pour achever de la débarraſſer des parties caſéeuſes & ſéreuſes qui lui ſont encore mêlées, & pour la transformer en beurre. Les opérations les plus communes pratiquées dans les laiteries prouvent cette vérité.

La crême récente eſt très-agréable : c'eſt elle qui rend le lait ſi doux, ſi ſavoureux & ſi nourriſſant; c'eſt elle qui, interpoſée dans toute la ſubſtance du lait, lui donne ce blanc mat qu'il a : il réſulte auſſi de là que le lait n'eſt qu'une émulſion animale, & que le beurre n'eſt que de la crême dont les parties huileuſes ont été rapprochées & ſéparées d'avec les parties hétérogenes par une percuſſion réitérée. En vieilliſſant, le beurre acquiert de la rancidité, la crême devient nauſéabonde, & le lait ſe tourne. Ce phénomene eſt dû à l'acide, qui par la fermentation des parties ſe développe de plus en plus. Le beurre ainſi que la graiſſe des animaux, ne fournit point dans ſa décompoſition d'alkali volatil. Le beurre frais, la crême & le lait récent ſont des alimens très-ſains : on ſe ſert en Médecine du petit lait pour rafraîchir, de la crême pour appliquer ſur les dartres & les éryſipeles, du beurre pour mûrir les plaies : on tire du petit lait (appelé *lait de beurre*) évaporé, un ſel eſſentiel blanc & ſucré, on le nomme *ſel* ou *ſucre de lait*, & l'on en prend dans de l'eau pour ſe rafraîchir. C'eſt ce ſel dont parle

Kempfer, qui étoit fort en uſage chez les ancie
Brachmanes. Mais qu'elle différence de goût, d'odeu
& de couleur ne remarque-t-on pas dans les différen
laits tirés des animaux, tant frugivores que carnivore
il nous ſuffira de citer en exemple le *lait de femme*
celui de la *louve*, celui de la *cavale*, celui de l'*âneſſ*
celui de la *chevre*, celui de la *brebis*, celui de la femel
du *rhenne*, &c. Les Ruſſes qui confinent à la Laponi
ont l'art de tirer une ſorte d'eau-de-vie du lait ſépa
de ſes parties concreſcibles par la fermentation, & do
ils font un grand uſage. *Voyez à l'article* ARACK. L
peuple de l'Iſlande ſe nourrit aujourd'hui de lait d
vache, & le petit lait de beurre lui ſert de boiſſon o
dinaire. Il n'eſt pas rare de voir en Suiſſe & autr
pays voiſins, des hommes ſe déſaltérer avec cette boi
ſon; en France on le donne plus communément au
animaux domeſtiques, tels que les cochons, les veau

Voici les principales opérations de la laitiere da
nos campagnes. Pour faire le beurre on écrême le la
refroidi & repoſé, on verſe cette crême dans la bara
& on la bat juſqu'à ce qu'elle ſoit convertie en un
maſſe jaunâtre qui eſt le beurre. (En Barbarie on fa
le beurre en mettant le lait ou la crême dans une pea
de bouc, ſuſpendue d'un côté à l'autre de la tente, &
en le battant des deux côtés uniformément. C'eſt au
Hollandois que les habitans des Indes Orientales do
vent la connoiſſance du beurre ſalé & fondu.) Pou
faire le fromage on ſe ſert de préſure, eſpece de le
vain animal, dont la principale matiere eſt le lait cail
qu'on trouve dans l'amulette ou le premier eſtoma
d'un veau. On jette cette préſure dans le lait pour l
faire prendre, enſuite on met ce lait caillé dans diffé
rentes formes, & on en laiſſe parfaitement égoutte
le petit lait; du moins c'eſt ainſi que ſe fait le fromag
commun. Mais le bon fromage gras & beurré ſe fai
de la crême & du lait caillés enſemble. On peut encore
faire cailler le lait des animaux au moyen du ſuc du
figuier, ou avec la plante appelée *caille-lait*: voyez

ces mots. Plusieurs pays ont des cantons renommés par l'excellence de leur fromage. Le Hainaut vante ceux de *Marolles*; la Normandie ceux de *Livarot*; le Dauphiné celui de *Sassenage*; la Suisse le *schabtsigher* ou fromage vert, il se prépare dans le pays de Glarner; celui de *Gruyeres*, qui se fait dans l'Ementhel avec une propreté & des attentions infinies; celui de *Lavôge* en Franche-Comté porte aussi le nom de *Gruyeres*, mais il n'en est qu'une imitation : peut-être celui de *Brie* les surpasse-t il tous, même celui à la crême si vanté à Paris. Enfin le Milanez envoie par-tout le fromage de *Lodi*, que nous nommons *parmesan*, parce qu'une Princesse de Parme l'a, dit-on, fait connoître en France où il soutient toujours sa réputation. Tous ces fromages, ainsi que ceux de Hollande & d'Auvergne, sont uniquement de lait de vache, sans aucun mélange de lait de chevre, & la crême y entre avec le lait; ceux où l'on a mêlé differens laits, ont un goût plus rance ou plus insipide. Le fromage de *Rocfort* en Languedoc passe pour être de lait de brebis. Au reste le fromage, à moins qu'il ne soit dégénéré par la putréfaction, est en général très-nourrissant : la partie caséeuse du lait est son principe vraiment alimenteux. Les habitans des montagnes, les gens de la campagne & ceux qui sont occupés journellement à des travaux pénibles, se trouvent très-bien de l'usage de cet aliment, qui engraisse & qui devient plus salutaire encore, comme tous les autres, par l'habitude: quant aux personnes d'un tempérament délicat, elles n'en doivent manger que vers la fin du repas & en petite quantité.

Caseus ille bonus quem dat avara manus.

Au reste il faut convenir que la constitution ordinaire de ceux qui font un usage habituel du lait, offre un contraste très-frappant dans ceux qui boivent habituellement du vin.

Il y a des végétaux qui procurent une abondance de lait aux femelles des animaux, sur-tout aux femmes:

tels ſont le *cerfeuil*, la *verveine*, l'*aneth*, le *fenouil*, le *ſureau*, le *polygala*, &c. le *treſle*, la *luzerne*, le *ſain-foin*, les feuilles d'*acacia*, procurent beaucoup de bon lait aux vaches. Il y a des plantes qui en diminuent la quantité ; telles ſont la *ciguë*, le *perſil*, les *bourraches*, &c. d'autres dont l'uſage donne un mauvais goût au lait & même à la chair des beſtiaux. On ſait que le *thlaſpi à odeur d'ail*, qui eſt ſi commun dans les champs & ſur-tout dans nos terrains en friche, eſt nuiſible aux vaches & aux brebis ; leur chair & leur lait en contractent un très-mauvais goût qui ſe communique au beurre & au fromage. La *liveche* ou *ache de montagne* donne encore une odeur & un goût fort déſagréables à la chair & au lait des vaches qui en ſont néanmoins fort avides. L'*euphorbe* eſt de toutes les plantes étrangeres & laiteuſes, celle qui donne un plus mauvais goût au lait & à la viande. Les moutons & les vaches n'ont pas plutôt mangé des *tithymales*, dont le ſuc eſt âcre & cauſtique, qu'ils ont auſſi-tôt la diarrhée. Les chevres n'en ſont point incommodées. Le *laitron* ou *palais de lievre*, plante montagnarde dont les lievres & les rhennes ſont fort avides, altere beaucoup le lait des vaches. Enfin M. *Hagſtræm*, célebre Médecin Suédois, a obſervé que toutes les alliaires & la plupart des plantes ombelliferes changent entiérement le goût du lait. C'eſt d'après ces ſortes d'obſervations que M. *Steno-Charles Bielke*, de l'Académie de Stockolm, propoſe de rendre le lait de vache ſpécifique contre le ſcorbut, en faiſant manger à l'animal du piſſenlit ou dent de lion, du cochléaria, du beccabunga, des bourgeons de ſapin, de pin & d'autres végétaux antiſcorbutiques, &c. de même pour donner au lait de chevre une propriété contre la goutte ou la fievre, il voudroit qu'on fît manger à ces brutes de la morelle ou du tithymale. Pour changer la ſaveur du lait & de la chair des animaux qui ont mangé des plantes ci-deſſus, il faut leur donner du foin ſec & leur faire garder l'étable pendant huit jours. Tout prouve

évidemment que le lait tire sa qualité des plantes qui servent d'aliment à l'animal qui nous le fournit. Aussi les Médecins dont la Nature est le guide, tirent le plus grand avantage des observations citées ci dessus. Ils sont dans l'usage de médicamenter les nourrices, lorsque les enfans qu'elles alaitent ont quelque maladie. Tous les jours on leur ordonne de la racine de scorsonere en décoction pour purifier la masse de leur sang & en même temps celui de leurs enfans. Tous les jours on purge les enfans à la mamelle en purgeant leurs nourrices. Le lait des femmes participe donc de la qualité des médicamens & des alimens qu'elles prennent. Nous avons dit ci-dessus que celui des brutes change aussi de nature, suivant l'espece de mangeaille qu'ils picorent; il en conserve la couleur, le goût, l'odeur, les propriétés. Quand on prescrit l'usage du lait de brebis, de vache, d'ânesse, de chevre, de jument aux malades, c'est ordinairement au printemps, quand les herbes sont dans toute leur force & vigueur; & en automne, quand elles conservent encore un reste de leur vertu, & paroissent renaître en quelque sorte pour périr aussi-tôt. Ainsi les propriétés naturelles du lait sont de nourrir & d'adoucir. Celui de femme est séreux & donne un beurre fade; c'est le plus analogue à nos humeurs: celui de la chevre est moins fondant que celui d'ânesse & de jument; celui de vache est le plus nourrissant de tous, celui des animaux carnivores est, selon M. *le Clerc*, d'une nature alkalescente; il a le goût un peu âcre & l'odeur urineuse. On ne devroit jamais faire bouillir le lait ni l'écumer; on n'en devroit faire usage que dans un degré de chaleur semblable à celui qu'il a sortant des mamelles de l'animal. Nous ne pouvons trop le répéter, le lait est un remede simple & efficace qui coûte peu, & un remede qui devient universel en multipliant ses vertus par l'amalgame des végétaux ou par les propriétés des alimens qu'on fait prendre aux animaux. C'est d'après ces notions que plusieurs particuliers viennent de se réunir

pour fournir aux malades de cette Capitale du lait q[ui] sera approprié au genre de maladie dont ils seront a[f]fectés. On ne peut que louer un établissement au[ssi] utile à l'humanité.

LAIT DE LUNE FOSSILE ou PIERRE DE LAI[T], *lac lunæ*. C'est une terre farineuse & calcaire, qui [se] trouve dans le fond de certaines sources, & dans le[s] fentes ou creux des montagnes : elle est d'un tiss[u] feuilleté, un peu semblable à de la raclure d'ivoire[;] ses particules sont fines, legeres, douces au toucher[,] blanchâtres & sans liaison. *Scheuchzer* pense que [le] lait de lune tire son origine d'une stalactite calcaire d[é]composée ou réduite en poussiere par le laps du temps[.] Il n'est pas possible de faire avec cette terre aucun[s] vases dont la forme se soutienne, tant elle est aride[.] Des Auteurs ont encore parlé de cette terre sous le no[m] de *morochtus :* c'est à proprement parler une espece d[e] *gurh* de craie ou d'agaric minéral, de farine fossile[;] quelquefois elle est colorée. Le lait de lune est un[e] terre absorbante.

LAITE ou LAITANCE Partie des poissons mâle[s] qui contient la semence ou liqueur séminale. *Voye[z] à l'article* POISSON.

LAITIER DES VOLCANS. *Voyez* PIERRE D[E] GALLINACE.

LAITRON, LAITERON ou LACERON, *son[chus]*. Nous ne décrirons que trois especes de cett[e] plante, qui sont les seules d'usage en Médecine.

1°. LE LAITRON DOUX ou PALAIS DE LIEVRE, *sonchus levis*, est une plante qui croît par-tout, dans le jardins, dans les blés, dans les vignobles, sur les levées & le long des chemins, principalement dans les champs dont le terrain est un peu gras. Sa racine est petite, fibrée & blanche; elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, creuse en-dedans, tendre, cannelée, un peu purpurine ; ses feuilles sont assez longues, lisses, plus larges & plus tendres que celles du pissenlit, découpées en leurs bords, remplies d'un

ſuc laiteux, rangées alternativement; les unes attachées à de longues queues, les autres ſans queue, embraſſant la tige par leur baſe qui eſt plus large que le reſte de la feuille. Ses fleurs naiſſent en Mai & Juin aux ſommités de la tige & des branches par bouquets à demi-fleurons jaunes, quelquefois blancs, ſemblables à celles du piſſenlit. Il ſuccede à ces fleurs des fruits de figure conique, qui contiennent de petites ſemences oblongues, brunes, rougeâtres, garnies chacune d'une aigrette. Toutes les parties de cette plante ſont laiteuſes; elle eſt bonne à manger en ſalade avant qu'elle ait pouſſé ſa tige.

2°. LE LAITRON ÉPINEUX, *ſonchus aſper*, reſſemble aſſez à la précédente eſpece; ſes feuilles ſont un peu laciniées, garnies d'épines longues & dures: elle rend un ſuc laiteux & amer: elle croît aux mêmes lieux que la précédente.

3°. LE PETIT LAITRON dit TERRE-CRÊPE, *terra crepola*, a une racine grêle, longue & fibreuſe; ſes tiges ſont rameuſes, ſes feuilles ſont moins découpées que celles de l'endive; ſes fleurs ſont jaunes, ſes ſemences ſont aigrettées: elle croît naturellement ſur les collines pierreuſes, ſur les levées, dans les décombres des édifices: elle fleurit tout l'été: il y a des endroit où on la cultive dans les jardins potagers pour la manger en ſalade.

L'uſage de ces trois eſpeces de laitron eſt à-peu-près le même: ces plantes ont un goût herbeux, ſalé & rougiſſent le papier bleu: elles ſont rafraîchiſſantes, adouciſſantes. Bien des pauvres gens en mangent pendant l'hiver les racines fraîches aſſaiſonnées comme les autres légumes, même en ſalade. La décoction des feuilles eſt bonne pour augmenter le lait aux nourrices, les vaches, les lapins, les lievres & les autres animaux domeſtiques s'en nourriſſent.

Le laitron, chicorée jaune, eſt le *ſonchus repens, multis hieracium majus* de J. Bauhin.

LAITUE, *lactuca*. Cette plante demi-fleuronnée,

connue de tout le monde, eſt ainſi nommée du ſuc laiteux qu'elle répand quand on la rompt. On la diſtingue en deux eſpeces principales, ſavoir en *laitue cultivée* & en *ſauvage*.

La laitue cultivée ou domeſtique comprend pluſieurs eſpeces en ſous-ordre, eu égard à la groſſeur, à la figure & à la couleur; il y en a de blanche, de noire, de rouge, de pommée, de crêpne, de liſſe ou de découpée. De toutes ces eſpeces de laitue cultivée, il y en a trois principales, d'un uſage fréquent, ſoit dans les alimens, ſoit dans les remedes; ſavoir, la *laitue non pommée*, la *laitue pommée* & la *laitue romaine*, nommée auſſi *chicon*. Parmi les laitues ſauvages, celle à *côte épineuſe* eſt la plus en uſage parmi nous.

La LAITUE NON POMMÉE, *lactuca ſativa non capitata*, eſt une plante potagere, qui étant bleſſée en quelqu'une de ſes parties, donne un ſuc laitenx; ſa racine eſt longue, épaiſſe & fibrée: ſes feuilles ſont larges, liſſées, d'un vert pâle, ſucculentes & agréables étant jeunes, mais elles deviennent ameres quand la tige paroît: cette tige eſt ferme, cylindrique, feuillée, haute de denx pieds, branchue, portant en ſes ſommités de petites fleurs jaunes, qui ſont des bouquets à demi-fleurons, auxquels ſuccedent de petites ſemences garnies d'aigrettes pointues, aplaties & cendrées: c'eſt une des quatre petites ſemences froides.

La LAITUE POMMÉE, *lactuca ſativa capitata*, a les feuilles plus courtes, plus larges, plus arrondies à l'extrémité que la précédente, plates & liſſées, mais formant bientôt une tête arrondie de la même maniere que le chou: la graine en eſt noire.

Depuis quelques années on ſert en ſalade dans les grandes tables deux autres eſpeces de laitue pommée, bien plus belles & panachées de blanc, de pourpre & de jaune: on les appelle *laitue panachée de Siléſie*, & *laitue de Batavia*.

Les Jardiniers qui ont l'art de rendre crépues, tendres & pommées plusieurs especes de laitues, savent aussi les faire blanchir en liant les feuilles par touffes avec de la paille, pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. On seme la laitue pommée pendant toute l'année dans les potagers; on l'arrache quand elle est encore tendre, & on la transplante dans des terres bien fumées; par ce moyen ses feuilles deviennent plus nombreuses & mieux pommées.

Les laitues pommées étant séchées & brûlées à feu ouvert, fusent de la même maniere que le nitre jeté sur les charbons ardens.

L'on donne le nom de *laitue crêpée* à celle dont les feuilles sont découpées, pliées & repliées comme un crêpe, & de couleur obscure. Ce sont autant de variétés qu'on doit à la culture.

La Laitue Romaine appelée Chicon, *lactuca romana*, a des feuilles plus étroites & plus longues que les précédentes; elle n'est point ridée, ni bosselée, mais garnie en dessous le long de sa côte de petites pointes; sa fleur & sa tige sont semblables à celles de la laitue ordinaire : ses graines sont noires. Cette laitue est une des plus exquises en potage ou en salade, sur-tout lorsque ses feuilles sont d'un jaune blanchâtre.

De tout temps les laitues ont tenu le premier rang parmi les autres plantes potageres : elles sont excellentes crues & cuites, & rendent le chyle bien conditionné. Elles sont rafraîchissantes, humectantes, laxatives, & conviennent aux jeunes gens; elles augmentent le lait aux nourrices, & procurent un sommeil salutaire. Les Anciens ne mangeoient de la laitue qu'à la fin du repas, le soir, pour se procurer du sommeil; mais dans le temps de Domitien, on changea cet ordre, & elles servoient d'entrée de table aux Romains. M. *Bourgeois* observe que les différentes especes de laitues, quoique fort saines pour les personnes qui ont un bon estomac & qui digerent facile-

ment, ſont fort nuiſibles aux eſtomacs froids & foibles, ils les rendent ſans les digérer. Elles dérangent beaucoup les hommes hypocondriaques & les femmes hyſtériques.

Quelques-uns ont dit que l'uſage des laitues rend les hommes impuiſſans & les femmes ſtériles; il eſt bien vrai, diſent les Auteurs de la Matiere Médicale, que cette ſorte de plante n'excite pas les feux de l'amour, qu'elle les tempere, mais ſans les détruire entiérement : ainſi, ajoutent-ils, quoiqu'on les conſeille beaucoup pour réprimer le deſir de la concupiſcence à ceux qui vivent dans le célibat, néanmoins les gens mariés qui déſirent d'avoit des enfans n'en doivent pas craindre l'effet.

La Laitue sauvage, *lactuca ſylveſtris coſtâ ſpinoſâ*, ſe trouve dans les haies, aux bords des chemins, dans les champs & vers les prés, même dans les vignes & les potagers; elle a une racine courte, des feuilles étroites, ſinuées, très-découpées, armées d'épines un peu rudes le long de la côte qui eſt en deſſous, & très-remplies de ſuc laiteux; d'ailleurs elle eſt ſemblable aux autres laitues; mais elle eſt plus amere, plus apéritive & plus narcotique. La culture corrige les qualités agreſtes de cette plante ſans lui faire rien perdre de ſes qualités apéritives & rafraîchiſſantes.

Toutes les eſpeces de laitues ne ſe multiplient que de graine. Les Jardiniers nomment celle à coquille ou à feuille ronde, *laitue d'hiver*. Le raffinement ſur cette eſpece d'aliment a été juſqu'à forcer la nature à ſatisfaire notre goût dans la ſaiſon la plus rigoureuſe. Pour les faire lever promptement, on fait tremper la graine pendant vingt-quatre heures, & on la laiſſe ſécher enſuite dans un lieu chaud; puis en Février & Mats, on la ſeme fort dru ſur une couche & dans des rayons qu'on a fait avec un bâton : on la couvre légérement de terreau, & on y met auſſi-tôt des cloches. Au bout de dix à douze jours, ces laitues peuvent être

mangées en ſalades. Si on en avoit un beſoin plus preſſant, on les pourroit faire croîrre de même en deux fois vingt-quatre heures dans des ſerres chaudes. Il faudroit pour cela faire tremper la graine dans de l'eau de-vie, & mêler dans le terreau un peu de fumier de pigeon avec un peu de poudre de chaux bien éteinte; mais ces ſortes de laitues ne durent que huit jours ſur couche. Les *crêpes blondes*, ſont des laitues de primeur; elles ſe ſement à la fin de Janvier : les autres eſpeces ſe ſement ſur couche, ainſi que les précédentes, juſqu'en Avril, & on les replante ſur terre, quand elles ſont aſſez fortes pour les faire pommer, dans des trous faits avec le plantoir & à un pied l'un de l'autre.

LAMANDA ou ROI DES SERPENS. On donne ce nom à un magnifique ſerpent de Java, qui eſt long de ſept à huit pieds, & d'une groſſeur médiocre. Cet animal a des écailles cutanées, relevées d'une madrure ſi éclatante, & diſtribuée avec tant d'art, que la peinture n'a jamais pu en rendre toutes les beautés d'après l'original. La tête du lamanda eſt d'une longueur bien proportionnée; ſon front eſt cendré, revêtu d'écailles rhomboïdales, marquées d'une croix ponceau. Depuis les yeux qui ſont vifs & brillans, juſqu'au chignon du cou, on voit ſerpenter de chaque côté de la mâchoire ſupérieure & inférieure, une bande marbrée de bai brun : le derriere de la tête eſt fort joliment tacheté : la gueule eſt toute garnie de dents aiguës & crochues : le deſſus du corps eſt ſuperbe : on y admire des eſpeces d'armoiries & de couronnes différemment figurées & entrelacées enſemble. Ses écailles qui forment des loſanges, ſont tiquetées de différentes couleurs ; ſa queue a une belle tache aurore : vers le trou de l'anus, on apperçoit au dedans une groſſeur qui reſſemble à un teſticule. Les écailles tranſverſales ſont iſabelles, ornées çà & là d'admirables mouchetures : on prétend que ce ſerpent ne vit gueres que d'oiſeaux.

LAMBDA. *Voyez* GAMMA DORÉ.

LAMBIN. Quadrupede de l'Amérique, ainsi nommé à cause de la lenteur de sa marche. *Voy*. PARESSEUX.

LAMBIS. C'est, selon *Labat*, une espece de gros limaçon des mers de l'Amérique, dont tout le corps semble n'être qu'un boudin terminé en pointe & ouvert à l'autre bout par une bouche ronde & large, d'où il sort une membrane épaisse, qui sert à l'animal pour prendre sa nourriture, & pour se traîner, tant au fond de la mer, que sur les hauts fonds où on le trouve ordinairement. La chair de cet animal est blanche & ferme; plus l'animal est gros, plus elle est dure à cuire & de difficile digestion : elle ne laisse pas d'être grasse & d'avoir de la saveur

La coquille de cet animal, qui a la forme de l'animal lui-même, & qui est parsemée d'un à deux rangs de pointes émoussées, se vend très-bien dans le pays; elle sert de cor de chasse à plusieurs nations sauvages : on en fait une chaux excellente, qui prend à la longue, étant mêlée avec du sable de riviere, la dureté du marbre. Le défaut de cette coquille est d'être beaucoup plus dure à calciner, que la plupart des autres coquilles dont on se sert aux îles pour la même opération.

On trouve des lambis d'une grosseur énorme, il y en a qui pesent plus de douze livres. Non seulement les couleurs extérieures de cette coquille sont agréables, mais on ne trouve encore rien de plus beau, de plus poli, de plus lustré que son émail intérieur.

Le lambis de plusieurs Conchyliologistes est un *rocher* ou *murex* à aile épaisse & à bouche couleur de rose. Cette coquille est naturellement revêtue d'un épiderme fauve-roux, orné de stries transversales & à orbes couronnés de tubercules très-saillans. Les lambis encore jeunes ont la levre fort mince & moins étendue en aîle. *Voyez* MUREX.

LAMBLAR. *Voyez* LEMING.

LAMBOURDE. A Paris, les Tailleurs de pierre

donnent ce nom à une pierre calcaire blanchâtre, fort tendre, qui se trouve dans les environs de cette Capitale, notamment près d'Arcueil; elle porte depuis dix-huit pouces jusqu'à cinq pieds de hauteur de banc, elle se délite ou se fend facilement à l'air.

LAMBRUS. *Voyez* VIGNE SAUVAGE.

LAMENTIN ou LAMANTIN. Les voyageurs & les Auteurs sont peu d'accord sur la description de cet animal. Presque tous ont confondu l'hyppopotame, le phocas ou veau de mer, le lion de mer, l'ours marin, ainsi que la vache marine ou bête à la grande dent, avec le lamentin. Cet animal est le même que le *manati*.

Le lamentin ou *manati* est un gros animal, long de seize pieds & même plus, large de trois pieds & demi; sa tête est grosse & hideuse, l'ouverture des oreilles très-petite, peu apparente; mais il n'en a pas l'ouie mois fine. Sa tête est couverte d'une peau dure & épaisse, garnie de poils courts, clairs, d'un cendré brun; il a de grandes babines, & quelques poils longs; ses yeux sont ronds & très-petits à proportion de la grandeur de l'animal. Il a deux mamelles placées à la poitrine, & deux especes de bras ou pieds proche des épaules qui ont la figure de vraies nageoires, elles lui servent aussi de mains; c'est pourquoi les Espagnols établis à l'Amérique, lui ont donné le nom de *manati*. *Ray* dit que si Diogene avoit connu le lamentin, il n'auroit pas eu besoin de plumer un coq pour avoir un bipede sans plumes, puisque le manati est une espece de bipede sans plumes.

Le lamentin est vivipare & s'accouple à la maniere de l'homme; il a le membre génital fait comme celui du cheval, & les entrailles comme le taureau. Cet animal n'est point dangereux, il vient se nourrir d'herbes qu'il trouve sur le rivage, & entr'autres de feuilles de palétuvier.

Dans le regne animal, dit M. *de Buffon*, c'est ici que finissent les peuples de la terre, & que commen-

cent les peuplades de la mer. Le *lamentin*, qui n'eſt plus quadrupede, n'eſt pas entierement *cétacée*; il retient des premiers deux pieds ou plutôt deux mains; mais les jambes de derriere, qui dans les *phocas* & les *vaches marines* ſont preſque entierement engagés dans le corps, & raccourcies autant qu'il eſt poſſible, ſe trouvent abſolument nulles & oblitérées dans le lamentin. Au lieu de deux pieds courts & d'une queue étroite plus courte, que les *vaches marines* portent à leur derriere dans une direction horizontale, les lamentins n'ont pour tout cela qu'une groſſe queue qui s'élargit en éventail dans cete même direction; en ſorte qu'au premier coup d'œil, il ſembleroit que les premiers auroient une queue diviſée en trois, & que dans les derniers ces trois parties ſe ſeroient réunies pour n'en former qu'une ſeule : mais par une inſpection plus attentive, & ſur-tout par la diſſection, l'on voit qu'il ne s'eſt pas fait de réunion; qu'il n'y a nul veſtige des os des cuiſſes & des jambes, & que ceux qui forment la queue des lamentins ſont de ſimples vertebres iſolées & ſemblables à celles des cétacées qui n'ont pas de pieds; ainſi ces animaux ſont cétacées par ces parties de l'arriere de leur corps, & ne tiennent plus aux quadrupedes que par les deux pieds ou deux mains qui ſont en avant à côté de leur poitrine.

M. *de la Condamine*, dans ſa Relation de la riviere des Amazones, dit avoir deſſiné d'après nature à Saint-Paul des Omaguas, à cinq ou ſix cents lieues de la mer, le plus grand des poiſſons d'eau douce qui ſoit connu : que les Eſpagnols & les Portugais ont donné à ce poiſſon le nom de *poiſſon-bœuf*, & qu'il ne faut pas le confondre avec le phocas ou veau marin. Il ajoute, que ſa chair & ſa graiſſe ont aſſez de rapport avec celles d'un veau, qu'il n'a point de cornes, qu'il ne ſort jamais entierement de l'eau, & que même il n'en peut ſortir, parce qu'il n'a que deux nageoires aſſez près de la tête. Ces nageoires ſont en forme d'ailerons, elles ont ſeize pouces de long, & lui tiennent

lieu, ainsi que nous l'avons dit, de bras & de pieds; il ne fait qu'avancer sa tête hors de l'eau pour atteindre l'herbe qui croît sur le rivage, il mange aussi des feuilles de palétuvier : ceci tendroit à prouver que le lamentin n'est point un animal amphibie, ni un quadrupede, & qu'il ne peut sortir de l'eau; car quand il s'engage dans des marigots ou petites rivieres, dès que les eaux décroissent, il demeure pris & échoue : il n'y a plus assez d'eau pour pouvoir nager sans toucher le fond, pour regagner le fleuve. Le sentiment du P. *Labat* se trouve appuyé ici de celui de M. *de la Condamine*. Cet Académicien dit que l'herbe dont ce *poisson* se nourrit est longue de huit à dix pouces, étroite, pointue, tendre, d'un assez beau vert, & qu'il est aisé de voir quand ces animaux sont en pâture, parce que l'herbe qui leur échappe en exécutant leur mouvement progressif, ou en la coupant, vient au-dessus de l'eau.

M. *de la Condamine* a encore trouvé cet animal dans l'Oyapoc, & dans plusieurs autres grandes rivieres des environs de Cayenne & de la côte de la Guiane. On le trouve toujours éloigné de la mer : on le rencontre fréquemment dans les grandes rivieres qui descendent dans celle des Amazones, comme dans le Guallaga, le Pasraça, &c. Il n'est arrêté dans l'Amazone, que par le Pongo de Borja : il ne boit que de l'eau douce. Le lamentin paroît être demi-amphibie.

Il y a des lamentins qui pesent mille à douze cents livres. Ces animaux sont très-timides, ils s'enfuient promptement sous l'eau dès qu'ils entendent le moindre bruit; ce caractere est commun à tous les poissons & animaux nageurs qui sont sans défense. On les tue avec le javelot & autres instrumens semblables. Les habitans des bords de l'Amazone & les François de Cayenne trouvent sa chair d'un assez bon goût; les Flibustiers & la plupart des Indiens de l'Isthme de Darien, n'ont souvent d'autre ressource pour vivre, que la pêche du lamentin; ils disent que la chair, prise depuis la moitié des côtes jusques sous le ventre,

ainsi que les mamelles, sont d'une grande délicatesse. Il arrive souvent à cet animal de s'endormir ayant le muffle (qui dans quelques especes est prolongé par deux fortes dents), hors de l'eau; c'en est assez pour le faire découvrir par les pêcheurs qui le harponnent, & qui le tirent à terre quand il a perdu la vie avec son sang. Les Negres sont fort adroits à cet exercice; dès qu'ils ont apperçu un lamentin, & qu'ils sont à portée de le pouvoir harponner, celui qui est sur l'avant du canot lui jette son harpon de toute sa force, & laisse filer la corde qui y est attachée: l'animal blessé s'enfuit; les Negres guidés par le bois flottant qui est au bout de la corde, le suivent, & s'il vient à portée, ils le dardent une seconde fois, afin d'accélérer la perte de son sang; souvent une heure suffit pour cela, ou deux tout au plus. Lorsque l'animal est mort, il vient sur l'eau: les Negres le mettent dans leur canot avec une adresse singuliere; ou si l'animal est trop gros pour la capacité de leur canot, ils lui passent une corde au-dessus de la queue, & l'amarrent à l'arriere du canot.

Comme on voit souvent le lamentin suivi de deux petits, il y a lieu de croire que sa portée est de deux par an. Il est rare qu'on manque de prendre les petits, lorsqu'on a pris la mere, à moins qu'ils ne soient déjà assez grands pour n'être plus allaités & pour s'enfuir. M. l'Abbé *Demanet* dit que la mere se sert de ses deux nageoires pour appliquer ses petits à ses mamelles. Il est certain que cet animal multiplieroit beaucoup plus qu'il ne le fait, s'il étoit plus en repos; mais il y a une quantité d'ichtyophages, ou de carnivores, qui lui font une guerre continuelle d'autant plus impunément qu'il est peu armé.

On trouve le long de cet animal une couche de lard de quatre à cinq pouces d'épaisseur, ferme, & d'un aussi grand usage que celui du cochon: ce lard & la panne qui est dans le corps, étant fondus font une espece de beurre qui ne roussit & ne rancit pas aisément.

La chair de cet animal eſt un aliment aſſez communément employé par une partie des habitans de la Guadeloupe, de Saint Chriſtophe, de la Martinique & des autres îles voiſines, où l'on en apporte tous les ans de Terre ferme pluſieurs navires chargés.

Il y a auſſi des lamentins dans le Nil, dans le Sénégal, à la Chine & en Canada. La peau de cet animal eſt aſſez épaiſſe pour être tannée; & lorſqu'elle eſt bien préparée, elle donne un cuir très-fort. Quand on ne veut pas ſe donner cette peine, on en fait des courroies & même des ſemelles de ſouliers très-durables.

On trouve dans la tête du lamentin quatre pierres blanches, auxquelles le peuple de la Chine & de l'Amérique attribue de grandes vertus.

LAMIE eſt la plus grande eſpece de *chien de mer* ou de *requin*, ou de *goulu de mer*. Voyez REQUIN.

LAMIER, *lamium*. Voyez la ſuite de l'art. ORTIE.

LAMINCOUARD, arbre de la Guiane; il eſt de moyenne grandeur; ſon bois eſt quelquefois percé à jour. Il eſt très-bon pour faire des fourches ou poteaux à enfoncer dans la terre: il ſert à cet uſage à Cayenne faute d'autre. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

LAMIODONTES. *Voyez* GLOSSOPETRES.

LAMPE SEPULCRALE, *lucerna aut lampada ſepulchralis*. La vanité de l'homme ſurvit quelquefois à ſes cendres éteintes. On a vu chez les anciens des gens riches ordonner par teſtament qu'on gardât leur corps, & qu'on entretînt une lampe allumée dans leurs tombeaux. C'étoit même un uſage aſſez général de mettre des lampes dans le ſéjour des morts. Lorſqu'on enterroit vive une Veſtale qui avoit enfreint le vœu de chaſteté, on mettoit auſſi dans ſon tombeau une grande lampe allumée. Voilà pourquoi l'on trouve ſouvent en terre à côté des anciens tombeaux, un vaſe funéraire fait en forme de lampe, lequel a contenu la matiere enflammée que l'on y avoit dépoſée comme hommage dû aux mânes du défunt ou à la mémoire d'une victime. On a débité bien des contes ſur ces

lampes souterraines; on a prétendu qu'elles brûloient perpétuellement sans aucun secours étranger, c'est-à-dire sans le renouvellement de la matiere inflammable, & dans des réduits inaccessibles à toute impression de l'air, &c. Ce qui a donné lieu à cette fable, est un certain tombeau que l'on voit dans la Crimée à vingt pieds de profondeur dans un roc où l'accès de l'air n'est pas interdit, & où de la pétrole ou du naphte distille continuellement dans la lampe dont la mêche enflammée est de fibres d'amiante, qui comme l'on sait est incombustible. *Voyez* AMIANTE. Quelques personnes ont cru que ces lampes souterraines donnoient une clarté continuelle, sur le rapport de ceux qui, creusant la terre, dirent que ces lampes ne s'étoient éteintes qu'au moment où elles avoient pris l'air. Une matiere phosphorique inflammable, telle que celle qui s'observe quelquefois dans les cimetieres, a pu s'enflammer en sortant de ces tombeaux: ils ont cru que c'étoit la lumiere qui venoit de s'éteindre. Les plus simples connoissances de Physique indiquent que la flamme ne peut subsister sans un aliment continuel. *Voyez* FEU. Au reste ces lampes sépulcrales perpétuelles, ou lampes inextinguibles, tant vantées par quelques Auteurs, peu crues par quelques autres, viennent d'être remises en honneur (en 1756) à Naples par le Prince San-Severo. On ne soupçonne pas le nombre des chercheurs de lampes perpétuelles, pour parvenir au secret de la pierre philosophale.

LAMPROIE, *lampetra*. Faux poisson de mer & de riviere mis au rang des poissons cartilagineux, qui nage ordinairement en grande eau, qui leche & suce les pierres, les rochers & la surface intérieure des vases dans lesquels on l'enferme. La lamproie est très-connue dans les poissonneries.

Ce faux poisson, long, gluant & cartilagineux, ressemble à l'anguille, excepté par la tête qui est de figure ovale. Sa bouche n'est ni fendue, ni longue, ni très-large, mais cavée comme celle des sang-sues:

elle est garnie de dents jaunes, très-aigues & menues, comme triangulaires & rangées sans ordre dans toute sa capacité. Son corps est rond, sa queue est menue & un peu large ; la couleur du corps est d'un jaune tirant sur le vert, marqueté çà & là de taches & de points noirs. Son ventre est blanc, le dos est semé de taches bleues & blanches ; la peau est lisse, ferme & dure. Cette surface du corps est visqueuse, c'est-à-dire, couverte au lieu d'écailles, d'une bave très-gluante : on voit souvent au travers de la peau les vaisseaux d'où sort l'humeur qui sert à lubrifier tout le corps. De chaque côté du corps vers la tête, la lamproie a sept trous ronds qui lui servent d'ouies. Entre les yeux au plus haut & au milieu de la tête, elle a un conduit jusqu'au palais, par lequel elle attire & rejette l'eau, comme les animaux de mer qui ont des poumons : elle nage au-dessus de l'eau, & on l'étoufferoit aisément si on la tenoit par force sous l'eau. Ses yeux sont ronds & profonds, elle n'a ni langue apparente, ni nageoires, les replis de son corps lui servent à nager ; & deux especes de petites ailes, l'une placée sur le bout de sa queue, l'autre un peu plus haut, lui servent à fendre l'eau. Son cœur est enveloppé dans un cartilage auquel le foie est attaché : ce foie est bleu, peu tacheté & sans fiel. Depuis la bouche jusqu'à l'anus, ce faux poisson n'a qu'un conduit long, étroit par les deux bouts & large au milieu. Au lieu d'arêtes, la lamproie a sur l'épine du dos un cartilage en forme de corde, dans lequel il y a de la moelle.

La lamproie entre au printemps dans les rivieres pour y déposer ses œufs, & s'en retourne ensuite dans la mer ; c'est la saison où l'on en pêche beaucoup ; car dans la mer on en prend peu. Cet animal vit d'eau & de bourbe ; on assure qu'il est ovipare, & quand il a jeté ses œufs, il devient sec & dur : il ne vit ordinairement que trois ou quatre ans : sa chair est assez molle, un peu gluante & excrémenteuse. La lamproie mâle est

préférée à la femelle dans les alimens : on doit les prendre dans des eaux vives.

Les Ichtyologistes ont fait mention d'autres especes de lamproie, savoir 1°. la *petite lamproie d'eau douce*, qui a, outre les grandes dents ordinaires, une autre petite rangée en haut & située dans le fond de la bouche. Cette lamproie est longue & étroite; le dos est brun & rouge, le ventre blanc : on la pêche dans l'Elbe vers le carême. Soit frais, soit fumé, c'est un bon manger : dans un autre temps la chair en est plus seche. 2°. Une *très-petite lamproie d'eau douce*, qui est commune en Suede, & qui est à peine de la grosseur d'un ver : sa longueur est d'un pied & demi. 3°. La *grande lamproie* ou *lamproie de mer* : celle-ci change de nom suivant son âge & sa grandeur : son foie est vert. On en trouve dans l'Elbe qui pesent trois livres : elles rentrent dans la mer avec les saumons. On doute que le formidable ver du Gange qui est si long & de couleur bleue, soit une espece de *lamproie*.

M. *de la Condamine* dit qu'il y a dans la riviere des Amazones des lamproies qui ont la même propriété que la torpille : celui qui touche une de ces lamproies avec la main ou avec un bâton, ressent un engourdissement douloureux dans le bras, & quelquefois, dit-on, il en est renversé. MM. *de Réaumur*, *Bajon*, *Walchs* & *Hunter* ont développé le ressort caché qui produit cet effet surprenant dans la *torpille*. Voyez ce mot & l'article Anguille tremblante.

La lamproie n'est donc point *vivipare*, comme quelques-uns l'ont cru; elle est *ovipare*. Il y a plus, nous ne la plaçons pas parmi les poissons, puisqu'elle ne peut respirer dans l'eau à la maniere des poissons : il paroît que c'est une sorte de serpent de même que l'anguille. La lamproie s'attache si fortement aux rochers & aux navires, qu'il n'est pas possible de l'en arracher; c'est pourquoi quelques-uns l'ont nommée *sang-sue de mer* ou *faux remora*.

On donne aux petites lamproies qu'on pêche le nom de *lamprillons* ou de *lamproyons :* elles ne ſont pas plus groſſes qu'un ver de terre ; on en vend beaucoup à Toulouſe ſous le nom de *chatillons*, & à Rouen ſous le nom de *ſept-œil.*

La lamproie eſt meilleure à manger dans le printemps que dans aucun autre temps, encore faut-il qu'elle ne ſoit pas cordée, c'eſt-à-dire, avant que le principal cartilage qui lui ſert de vertebre ſoit endurci : ſa chair nourrit beaucoup & augmente l'humeur ſéminale ; mais elle eſt peſante & pernicieuſe à ceux qui ont le genre nerveux foible : les vieillards doivent en uſer bien ſobrement. La graiſſe de la lamproie eſt émolliente & adouciſſante : on en frotte le viſage & les mains de ceux qui ont la petite-vérole, pour empêcher qu'il n'y reſte des marques.

On a auſſi appelé la lamproie *murêne de riviere.* Voyez MURÊNE.

La lamproie eſt ſujette à une maladie ſinguliere, ce ſont des inſectes qui s'attachent à ſes yeux. *Muralto* dit que ces inſectes ont deux pieds longs & ronds, avec des nœuds & des pointes blanches & luiſantes : leur ventre eſt épais, ponctué & rond, mais plat comme celui des punaiſes. Des deux côtés de la tête ſortent deux eſpeces de bras qui ſoutiennent un œil fort tranſparent & convexe. Outre cet œil, *Muralto* a obſervé à la tête de ces inſectes deux autres yeux noirs, une petite barbe & une bouche fort large. L'œil que les bras ſoutiennent (& qui n'eſt peut-être qu'un ſuçoir) eſt fortement attaché à l'œil de la lamproie ; en ſorte que ces inſectes ſemblent ſucer l'humeur des yeux des lamproies, & les aveuglent.

LAMPSANE ou HERBE AUX MAMELLES, *lampſana.* C'eſt une plante qui reſſemble un peu au laitron, & qui croit communément dans les jardins & les vergers, le long des champs & ſur le bord des chemins : ſa racine eſt ſimple, blanche & fibrée : ſa tige eſt haute d'environ trois pieds, ronde, cannelée, rou-

geâtre, un peu velue & creuſe : ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles du laitron des murailles : ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches, formées en bouquets ronds, à demi-fleurons jaunes : il leur ſuccede des capſules cannelées, remplies de menues graines, noirâtres, un peu courbes & ſans aigrettes. M. *Deleuze* obſerve que ces capſules ne ſont autre choſe que le calice dont chaque piece repliée en gouttiere embraſſe une des ſemences.

Cette plante eſt toute d'uſage : elle eſt rafraîchiſſante, laxative & émolliente : ſon ſuc guérit la galle, & particulierement le bout du ſein quand il eſt fendu ou écorché ; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom d'*herbe aux mamelles.*

LAMPYRIS. *Ray* donne ce nom à un inſecte ſans ailes, & qui eſt la femelle d'une eſpece de mouche cantharide. Il eſt composé d'onze anneaux ; ſa tête eſt petite. Tant que cet animal vit, les trois derniers de ſes anneaux jettent la nuit des rayons de lumiere qui facilitent à ſon mâle les moyens de la venir trouver. C'eſt une eſpece de ver luiſant : on le trouve ſur terre l'été dans les genievres. *Voyez ce que nous avons dit à l'article* VER LUISANT.

LANCEOLE ou LANCELÉE. *Voyez à l'article* PLANTAIN.

LANCERON. Nom qu'on donne au brocheton. *Voyez* BROCHET.

LANDAN. *Voyez à l'article* SAGOU.

LANDE. *Voyez* GENET ÉPINEUX, *& la remarque ſur les* JONCS.

LANDES ou LAND, ce mot ſignifie pays. On appelle ainſi des ſolitudes hériſſées, c'eſt-à-dire, des terres incultes & ſableuſes qui ne produiſent que du genêt, du jonc marin, de la fougere, du houx, de la bruyere, des ronces & quelques genievres. En Provence les landes ſont couvertes de peu de plantes épineuſes ; elles ſont toujours ornées de marjolaine, de méliſſe, de lavande, de véronique, de bétoine, de

fauge, de thym, de ſerpolet, même de jaſmin, &c. Ces landes, toutes ſauvages, toutes brutes qu'elles ſont, ont encore leurs uſages. On brûle ces plantes vers la fin de l'été, ou dès qu'elles ſont deſſéchées : leur cendre bonifie la terre, & le feu empêche le rejet des racines : mais on doit veiller à empêcher la communication du feu en nettoyant les chaumes & toute l'herbe du côté de l'endroit où l'on craint que le feu ne communique, en choiſiſſant un temps calme, & en faiſant quelques tranchées. Ces plantes étant brûlées, on arrache à la pioche les racines des arbuſtes ; & après les pluies d'automne on laboure ce terrain avec une charrue à verſoir & à gros ſillons : on donne un ſecond labour au printemps, & on peut alors y ſemer de l'avoine : la ſeconde année on doit lui donner trois bons labours, ſi on veut y ſemer du blé ; & la troiſieme elle produira une bonne récolte.

Combien de terrains en friche dans la Bretagne, dans la Guyenne, la Provence, le Dauphiné, &c. pourroient être défrichés, écobuées & rendues fertiles par une ſemblable opération ! J'avoue que les landes qui ſont ſablonneuſes comme celles de Bordeaux, ou caillouteuſes & pleines de tourbieres, de *mica*, arides, noirâtres, &c. ne ſont pas propres à être défrichées pour les ſemailles : mais n'y a-t-il pas d'autres productions qu'on en pourroit tirer, & que faute de connoiſſances directes ou locales, on ſe trouve dans la néceſſité d'acheter de l'étranger?

Lorſque nous avons parcouru les terrains de chaque province de ce Royaume, nous les avons examinés avec toute l'attention convenable, même par la voie de l'analyſe. De retour à Paris, nous avons rendu compte verbalement aux Miniſtres du précis de nos obſervations ; nous attendons maintenant des ordres qui nous mettent en état d'expoſer plus au long ces détails importans, ainſi que ceux qui ont quelque rapport aux arts & aux métiers, ou à la conſtruction & entretien des grands chemins, &c.

LANERET, est le mâle du Lanier. *Voyez ce mot.* L'un & l'autre sont des oiseaux de proie qui tiennent constamment la perche. Le laneret vole pour la corneille, pour le courlis, &c.

LANGOU. Liane de Madagascar dont le fruit ressemble à une noix anguleuse. Les habitans mâchent ce fruit pour se noircir les dents, les gencives & les levres, ce qui est une beauté parmi eux. *Voy.* Liane. *Voyez aussi l'article* Manihot.

LANGOUSTE, *locusta marina.* Des Auteurs ont donné ce nom à la *sauterelle de mer*, à l'*hippocampe* ou *petit cheval marin*, & à une espece d'*écrevisse* ou *cancre.* Voyez ces mots.

La langouste proprement dite, ou *sauterelle de mer*, est un crustacée couvert d'une croûte peu dure; il a deux longues antennes, qui sont garnies d'aiguillons à leur base & deux autres antennules au-dessous, plus déliées & plus courtes : son dos ou corselet est rude & plein de crêtes dures : la queue est lisse, forte & composée de cinq tables, & terminée par cinq nageoires. Cette queue fait l'office de rame; c'est une grande écrevisse de mer qui n'a point de pinces comme les autres crustacées. *Voyez les mots* Cancre, Crabe, Écrevisse, Homard, &c.

Les langoustes vivent dans les lieux pierreux; elles sont communes dans la Méditerranée. Pendant l'hiver elles cherchent l'embouchure des rivieres, & dans l'été elles se retirent ailleurs. *Pline* dit qu'elles se battent entr'elles avec leurs cornes, & *Rondelet* prétend que la femelle differe du mâle en ce qu'elle a le premier pied fourchu à l'extrémité, & qu'il se trouve sous sa queue des naissances ou appendices doubles qui soutiennent les œufs.

LANGRAIEN. L'oiseau connu sous ce nom aux Manilles, ainsi que celui nommé *tcha-chert* à Madagascar, paroissent à M. *de Buffon* être rapportées mal à propos au genre des pie-grieches, parce qu'ils en different par un caractere essentiel, ayant les ailes,

lorſqu'elles ſont pliées, auſſi longues que la queue, tandis que toutes les autres pie-grieches, ainſi que tous les autres oiſeaux étrangers qu'on peut y rapporter, ont les ailes beaucoup plus courtes à proportion; l'oiſeau de Madagaſcar pourroit être regardé comme faiſant la nuance entre notre pie-grieche & l'oiſeau de Manille, auquel il reſſemble encore plus qu'à notre *pie-grieche.*

LANGUE, *lingua.* Nous n'entendons point faire ici mention de cet organe charnu, qui chez tous les animaux eſt le ſiege du goût (*voyez ce que nous en avons dit à l'art. des ſens, à la ſuite du mot* HOMME), mais de pluſieurs plantes, dans leſquelles les anciens ont cru trouver quelque reſſemblance avec la langue des animaux dont elles portent le nom françois ou grec. C'eſt ainſi que l'on donne à la bugloſe, le nom de *langue de bœuf*; à l'hyppogloſſe, celui de *langue de cheval*; à la cynogloſſe, celui de *langue de chien*; à l'ophiogloſſe, celui de *langue de ſerpent*; à la ſcolopendre, celui de *langue de cerf.* Voyez chacun de ces mots.

LANGUE DE CERF ou SCOLOPENDRE VULGAIRE, *lingua cervina.* Plante de l'ordre des fougeres & du genre de l'*aſplenium* qui naît dans les puits & les fontaines, dans les fentes des pierres, ſur les rochers humides & autres lieux ombrageux; ſes racines ſont capillaires, noirâtres, nombreuſes, entrelacées avec les queues des vieilles feuilles; elles pouſſent huit à dix feuilles longues de dix pouces ou environ, oreillées à leur naiſſance, pointues à leur extrémité, ſans dentelures, d'un vert gai, liſſes & portées ſur une queue très-longue terminée par une côte qui regne dans le milieu de la feuille. Il ſemble que cette plante n'ait point de fleurs; mais elle porte pluſieurs capſules dans des ſillons feuillés & rouſsâtres, paralleles entr'eux & inclinés à la côte : ces capſules ſe trouvent ſur le dos des feuilles. Quoique ces capſules ſoient très-petites, cependant on les découvre facile-

ment par le moyen du microſcope : elles ſont munies chacune d'un anneau élaſtique, lequel en ſe contractant ou en ſe ſéchant, ouvre la capſule, de laquelle il ſort beaucoup de ſemences menues comme de la pouſſiere.

Cette plante eſt d'un goût acerbe, & répand une odeur herbeuſe : elle eſt un peu aſtringente, & convient pour le gonflement de la rate, le cours de ventre, le crachement de ſang : on a coutume de la joindre aux autres plantes capillaires dans les bouillons béchiques & vulnéraires. Les Anglois en mêlent dans leur *poſſet*, pour arrêter les mouvemens convulſifs.

Le *poſſet* des Anglois eſt fait ainſi : on verſe douze onces de vin blanc dans deux livres de lait bouillant, édulcoré avec une demi-once de ſucre en poudre.

On donne le nom de *ſcolopendre vraie* au *cétérach*. Voyez ce mot.

LANGUE DE CHIEN. *Voyez* CYNOGLOSSE.

LANGUE DE SERPENT ou LAMIODONTES. *Voyez* GLOSSOPETRES. On donne auſſi le nom de *langue de ſerpent* à l'herbe ſans couture. *Voyez* OPHIOGLOSSE.

LANGUETTE, *lingula*, eſt un poiſſon des Indes qui a le corps & la tête jaunes : il eſt armé de ſix ou ſept aiguillons ſur le dos, à la ſuite deſquels eſt une forte nageoire qui ſe replie vers la queue & au-deſſous du ventre ; il a un aiguillon entre ſes nageoires, dont les premieres ſont contre ſes ouies. Les Chinois mettent ce poiſſon au nombre des mets délicieux.

LANIER, *lanarius* aut *lanius*. Il y en a de couleur rouge-brun, de cendrés, de blancs, *&c.* Cet oiſeau de proie qui étoit autrefois beaucoup employé en France par les Fauconniers, eſt devenu très-rare. Le lanier, dit *Belon*, fait ordinairement ſon aire en France, ſur les plus hauts arbres des forêts ou dans les rochers les plus élevés : comme il eſt d'un naturel plus doux & de mœurs plus faciles que les faucons ordinaires, on s'en ſert communément dans toutes les

occasions. Il est de plus petite corpulence que le faucon gentil, & de plus beau plumage que le sacre, surtout après la mue; il est aussi plus court empiété que nul des autres faucons. Les Fauconniers choisissent le lanier ayant grosse tête, les pieds bleus; le lanier vole tant pour la riviere que pour les champs, il supporte mieux la nourriture des grosses viandes, que nul autre faucon; on le reconnoît sans pouvoir s'y méprendre; car il a le bec & les pieds bleus; les plumes de devant mêlées de noir sur le blanc, avec des taches droites le long des plumes, & non pas transverses comme au faucon : quand il étend ses ailes & qu'on le regarde par dessous, les taches paroissent différentes de celles des autres oiseaux de proie; car elles sont sémées & rondes comme de petits deniers. Son cou est court & assez gros, aussi bien que son bec. On appelle la femelle *lanier*, elle est plus grosse que le mâle qu'on nomme *laneret*. Selon quelques-uns, le lanier appartient au genre des pie-grieches. *Voyez ce mot & l'art.* FAUCON.

LANSON. Petit poisson de mer dont les morues sont friandes, & qui sert d'appât pour les pêcher.

LAOKA. Nom sous lequel on connoît le *furet* en Pologne. *Voyez ce mot.*

LAPEREAU, est un petit lapin de l'année. *Voyez* plus bas au mot LAPIN.

LAPIDIFICATION. Opération par laquelle la nature forme des pierres, à l'aide de sucs chargés de particules terreuses qui, en se déposant, se ramassant, se cristallisant, prennent une figure & deviennent dures. Ce suc est proprement le *suc lapidifique*. La lapidification differe de la pétrification par laquelle la nature change en pierre des substances qui auparavant n'appartenoient point au regne minéral. *Voyez* PÉTRIFICATION.

LAPIN, *cuniculus*. Animal quadrupede, connu & commun dans toute l'Europe. On nomme sa femelle *lapine* ou *hase*, & ses petits *lapereaux*. Ces animaux

habitent ordinairement ſur les montagnes, où ils ſe creuſent des terriers. Ils s'apprivoiſent aiſément; on en nourrit de domeſtiques, que l'on nomme vulgairement *lapins de clapiers*, Ces derniers varient pour les couleurs, comme tous les autres animaux domeſtiques; le blanc, le noir & le gris ſont cependant les ſeules qui entrent ici dans le jeu de la nature. Les lapins noirs ſont les plus rares, mais il y en a beaucoup de tout blancs; ceux-ci ont les yeux rouges; on en voit beaucoup de rout gris, & beaucoup de mêlés; le plus grand nombre eſt de couleur rouſſe ſur le dos & blanche ſous le ventre. Enfin il y en a dont le poil eſt d'un petit gris fort joli, ou d'un gris argenté, qu'on nomme *riches*, & dont les peaux ſont fort recherchés pour les fourrures. Les lapins d'Angota ne different des autres lapins domeſtiques que par la qualité de leur poil, qui eſt beaucoup plus long, comme le poil des chevres d'Angora eſt beaucoup plus long que celui des chevres communes. Ce poil de lapin d'Angora eſt ondoyant, & même friſé comme de la laine; il a quelquefois deux ou trois pouces de longueur : dans le temps de la mue il ſe pelotonne & rend l'animal difforme. Nous avons élevé un de ces lapins dont le poil des anciennes mues formoit une eſpece de ſac flottant autour de ſon corps. La couleur de ces lapins varie comme celle des autres lapins domeſtiques.

Le lievre & le lapin, dit M. *de Buffon*, quoique fort ſemblables, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ne ſe mêlant point enſemble, ſont deux eſpeces diſtinctes & ſéparées. M. *de Buffon* a fait élever des lapins avec des haſes de lievres, & des lievres avec des lapines; mais ces eſſais n'ont rien produit, & lui ont ſeulement appris que ces animaux, dont la forme eſt ſi ſemblable, ſont cependant de nature aſſez différente pour ne pas même produire des eſpeces de mulets : ces animaux mêlés enſemble deviennent ennemis, & il regne entre eux une guerre continuelle, le plus foible devient la victime du plus fort. On a cependant eu des preuves

que malgré la résistance de la femelle, le mâle s'étoit satisfait; mais il n'en a rien résulté, & la lapine tourmentée par le lievre trop ardent & trop fort, mourut à force de blessures ou de caresses trop dures. Au reste il y avoit plus de raison d'attendre quelque production de ces accouplemens, que des amours du lapin & de la poule dont on nous a fait l'histoire ces années dernieres.

La fécondité du lapin est encore plus grande que celle du lievre. On voit les lapines domestiques donner des petits tous les mois, & des portées de quatre, six, huit, dix, qu'elles alaitent pendant vingt-un jours, sans cesser d'être pleines. Elles ont une double matrice, comme la femelle du lievre, & peuvent par conséquent mettre bas en deux temps. Les lapins multiplient si prodigieusement dans les pays qui leur conviennent, que la terre ne peut fournir à leur subsistance; ils détruisent les herbes, les racines, les grains, les fruits les légumes, & même les arbrisseaux & les arbres; & si l'on n'avoit pas contr'eux le secours des furets & des chiens, ils feroient déserter les habitans de ces campagnes. Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes, lorsqu'elles sont en bourgeon, & de leurs blés pendant qu'ils sont en herbe, fichent en terre, le long des bords de la piece, à six pieds l'un de l'autre, de petits bâtons soufrés, auxquels ils mettent le feu, les lapins qui haïssent l'odeur du soufre, n'approchent point de la piece ensoufrée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer jusqu'à ce que le bourgeon de la vigne, la luzerne & le blé soient hors de danger.

Non seulement le lapin s'accouple plus souvent, & produit plus fréquemment & en plus grand nombre que le lievre; mais il a aussi plus de ressource pour échapper à ses ennemis. Les trous qu'il se creuse dans la terre, où il se retire pendant le jour, & où il fait ses petits, le mettent à l'abri du loup, du renard & de l'oiseau de proie; il habite avec sa famille en pleine

sécurité; il y éleve & nourrit ses petits jusqu'à l'âge d'environ deux mois; & il ne les fait sortir de leur retraite, pour les amener au dehors, que quand ils sont tout élevés: il leur évite par là tous les inconvéniens du bas âge, pendant lequel, au contraire, les lievres périssent en plus grand nombre, & souffrent plus que dans tout le reste de leur vie.

Cela seul suffit aussi, dit M. *de Buffon*, pour prouver que le lapin est supérieur au lievre par sa sagacité. Tous deux sont conformés de même, & pourroient également se creuser des retraites: tous deux sont également timides à l'excès; mais l'un plus imbécille, se contente de se former un gîte à la surface de la terre, où il demeure continuellement exposé, tandis que l'autre par un instinct plus réfléchi, se donne la peine de fouiller la terre & de s'y pratiquer un asile qu'il n'oublie jamais, quelqu'éloigné qu'il puisse être. *Le bon & franc lapin*, dit le proverbe, *meurt toujours dans son terrier.* Quand il en sort, il ne songe pour lors qu'à courir par sauts & par bonds, en tournoyant çà & là, sans prendre même garde au terrier d'un autre de ses semblables. C'est le matin & le soir qu'il prend ses ébats; il se tient caché le reste du temps. Il court fort vîte, mais dès qu'il est une fois dépaysé, il est à l'instant pris. Il est si vrai que c'est par sentiment que le lapin de garenne travaille, que l'on ne voit pas le lapin domestique faire le même ouvrage; il se dispense de se creuser une retraite, comme les oiseaux domestiques se dispensent de faire des nids, & cela parce qu'ils sont également à l'abri des inconvéniens auxquels sont exposés les lapins & les oiseaux sauvages. L'on a souvent remarqué que quand on a voulu peupler une garenne avec des lapins clapiers, ces lapins & ceux qu'ils produisoient, restoient, comme des lievres, à la surface de la terre, & que ce n'étoit qu'après avoir éprouvé bien des inconvéniens, & au bout d'un certain nombre de générations, qu'ils commençoient à creuser la terre pour se mettre en sûreté. Ceci prouve que le

besoin ramene l'industrie. Le lapin est ennemi de l'eau: dans les derniers débordemens de la Loire, qui ont noyé une quantité de gibier étonnante, on a observé que plusieurs lapins, prêts à être submergés, avoient eu l'instinct de grimper sur les arbres, de l'écorce desquels ils ont vécu uniquement, jusqu'à ce que les eaux se fussent retirés. Au reste, cette observation n'est pas nouvelle, & elle a été faite plus d'une fois dans des inondations. Les lapins sortent aussi de leurs terriers quand il doit arriver un orage pendant la nuit. Ils courent à la pâture, & mangent alors avec une activité qui les rend distraits sur le danger. Cependant si on les approche de trop près, ils rentrent au terrier, mais ils ressortent aussi-tôt. Ce pressentiment a pour eux l'effet du besoin le plus vif.

Les femelles, quelques jours avant que de mettre bas, se creusent un nouveau terrier ou rabouillere, non pas en ligne droite; mais en zigzag, au fond duquel elles se pratiquent une excavation; après quoi elles s'arrachent sous le ventre une assez grande quantité de poils dont elles font une espece de lit pour recevoir leurs petits. Pendant les deux premiers jours elles ne les quittent pas, elles ne sortent que lorsque le besoin les presse, & reviennent dès qu'elles ont pris de la nourriture; dans ce temps elles mangent beaucoup & fort vîte: elles soignent ainsi & alaitent leurs petits pendant six semaines. Jusqu'alors le pere ne les connoît point; la mere a eu soin de lui en dérober la connoissance, parce qu'il les tue, ou leur dévore les testicules, soit par jalousie, soit pour jouir de la mere. Il n'entre point dans ce terrier séparé qu'elle a pratiqué; souvent même quand elle en sort, & qu'elle y laisse ses petits, elle en bouche l'entrée avec de la terre détrempée de son urine. Ce n'est qu'après le temps du sevrage que le mâle a ses entrées: alors les petits commencent à être plus forts; & à manger l'herbe que la mere leur apporte; le pere semble les reconnoître, il leur témoigne sa joie par l'accueil qu'il leur fait, il

les prend entre ſes pattes, il leur luſtre le poil, il leur leche les yeux; & tous, les uns après les autres, ont également part à ſes ſoins : dans ce même temps de fête la mere fait beaucoup de careſſes au pere, & ſouvent devient pleine peu de jours après. Les petits entrent en amour dès qu'ils ont atteint l'âge de ſix à ſept mois.

Ces animaux vivent huit à neuf ans : il ont l'ouie très-fine & ſont toujours aux aguets; le moindre bruit les fait fuir avec précipitation, & dès qu'ils s'apperçoivent de quelque danger dans un endroit, ils l'abandonnent pour n'y plus retourner. Une habitude qu'ont les lapins, c'eſt de battre toujours la terre de leurs pieds de derriere. On prétend qu'ils ont, ainſi que le lievre, la propriété de ruminer. Comme les lapins paſſent la plus grande partie de leur vie dans les terriers où ils ſont en repos & tranquilles, ils prennent un peu plus d'embonpoint que les lievres. On les engraiſſe encore beaucoup en les châtrant, opération très-facile, & qui réuſſit à merveille. Leur chair eſt blanche, au lieu que celle du lievre eſt noire, & elle en differe beaucoup par le goût. La chair des jeunes lapereaux eſt très-délicate; mais celle des vieux lapins eſt toujours ſeche & dure : on préfere le lapin ſauvage au domeſtique, il a une ſaveur plus relevée & plus agréable. Le lapin de garenne a le poil ſous les pieds & ſous la queue de couleur rouſſe : ce poil eſt blanchâtre ou jaune dans les lapins de clapiers. Des perſonnes le rouſſiſſent un peu avant de le porter au marché; ſupercherie que l'on diſtingue facilement à l'odorat. On chaſſe le lapin à l'affut, au chien & au fuſil.

M. *Briſſon* dit que le lapin d'Europe & celui d'Angora ſont du genre du lievre; mais que le lapin de Java, l'agouty, le lapin d'Amérique, le pak, le lapin de Norwege, le lapin d'Allemagne, ceux des Indes & du Bréſil ſont un genre particulier : il dit que le caractere de ce genre eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, & point de dents canines; d'avoir les doigts

doigts onguiculés, la queue très-courte & fort velue, les oreilles fort longues, la levre supérieure fendue. Ses jambes de derriere sont plus longues que celles de devant: les doigts antérieurs sont au nombre de cinq, les postérieurs n'en ont que quatre. Cet animal est plus petit que le lievre. *Blasius* a traité de l'anatomie du lapin, & M. *Néedham* a donné la description des membranes du fœtus de ce quadrupede.

Les peaux de lapins d'Amérique & de Tabago ont une odeur agréablement musquée; ce qui les fait beaucoup rechercher pour les fourrures. Aujourd'hui on a trouvé le moyen de filer le poil de lapin; on y joint un peu de soie pour en faciliter l'opération: si l'on parvenoit à multiplier dans nos climats l'espece de lapin d'Angora, on pourroit se passer d'y joindre de la soie; son poil étant long, simple & comme soyeux. Les ouvrages de bonneterie, ces vêtemens ou especes d'étoffes de différentes couleurs faites de poil de lapin, & que l'on commence à porter en France, font déjà espérer beaucoup de succès, l'étoffe étant belle, légere & chaude. Le poil de lapin mêlé avec de la laine de Vigogne, entre dans la composition des chapeaux appelés *dauphins*. Pour ce qui regarde le lapin de Norwege, *voyez* LEMING.

LAPIS LAZULI, est une pierre bleue que quelques Lithologistes ont décrite sous les noms de *jaspe bleuâtre*, de *pierre d'azur*, d'*azul* ou d'*azur oriental*. C'est une espece de pierre de roche, composée de quartz, quelquefois d'une espece de spath fusible, mêlé de paillettes ou de mica jaune ou d'or, ou de grains pyriteux, & d'une partie métallique bleuâtre, que les expériences de M. *Marcgraff* démontrent être dues au fer. *Voy. notre Minéralogie, prem. part. p. 280.*

Le lapis lazuli est très-dur, presque réfractaire au feu, pesant, opaque, d'un bleu vif, plus ou moins foncé, susceptible d'un beau poli, se cassant en morceaux irréguliers, vitreux dans les fractures, & faisant souvent feu avec le briquet.

Cette pierre nous vient de l'Asie en morceaux de diverses grosseurs & informes : on la trouve en Perse & à Golconde : c'est une matiere chere dans le commerce. On choisit celle qui est la plus pesante, la moins chargée de raies blanches, d'un bleu foncé, étendu & vif, afin que les bijoux que l'on en fait présentent une surface totalement bleue, ce qui les rend plus précieux. On en rencontre aussi en Suede, en Prusse, en Bohême & en Espagne, mais qui est si tendre qu'à peine peut-on la polir.

Comme la couleur bleue de cette pierre est de la plus grande beauté, & qu'elle ne s'altere que peu ou point du tout, ni à l'air ni au feu, des Ouvriers intelligens ont trouvé le moyen d'en extraire cette partie colorante pour l'usage de la peinture. Cette poudre précieuse est connue sous le nom d'*outre-mer*. Le procédé en est décrit dans presque toutes les Minéralogies.

LAQUE ou LAC ou RÉSINE-LACQUE. *Voyez à la suite de l'article* FOURMI. A l'égard du laque de la Chine, *voyez* ARBRE DU VERNIS *& l'article* LACQUE.

LAQUE. *Voyez* RAISIN D'AMÉRIQUE.

LARD, est une espece de graisse. *Voyez l'article du* SANGLIER *& le mot* GRAISSE.

LARDITE. Des amateurs ont donné ce nom à une pierre qui ressemble beaucoup à un morceau de petit salé entrelardé ; quelquefois on y voit une espece de couenne. Il y a de ces pierres qui ressemblent ou à un morceau de jambon, ou à un bout de cervelat, &c. Voyez *Corps figurés* à l'article CORPS.

LARE. Nom donné aux *mouettes*. Voyez *ce mot*.

LARES. Les momies étoient révérées chez les Egyptiens comme des Dieux tutélaires auxquels on adressoit des prieres. Les peuples qui avoient imité la coutume des Egyptiens, substituerent aux momies des figures de pierre, de bois, de métal : on les nommoit indifféremment *Dieux Lares*, ou *Dieux Pénates* : ils avoient la figure de petits marmousets : on les plaçoit

dans un lieu de la maiſon : les plus riches leur dreſſoient de petits autels & leur donnoient en offrande la deſſerte de leurs tables. On leur attribuoit tout le bien & le mal qu'on éprouvoit.

LARIX. *Voyez* MÉLEZE.

LARME DE JOB, *lachrima Jobi.* C'eſt une plante arondinacée, une eſpece de roſeau que l'on cultive dans les jardins des curieux, particulierement en Candie, en Syrie & dans les autres pays Orientaux : ſouvent elle y vient d'elle-même, ce qu'elle ne peut faire dans les climats froids. Ses racines ſont fibreuſes, noueuſes & longues : ſes feuilles ſont ſemblables à celles du blé de Turquie, longues d'un pied & demi : il ſort des aiſſelles de ſes feuilles de petits pédicules qui ſoutiennent chacune un nœud qui contient l'embryon du fruit : il part de ces nœuds des épis de fleurs à étamines, renfermés dans un calice à deux balles, ſans barbe. Ces fleurs ſont ſtériles ; car les embryons naiſſent dans les nœuds & deviennent chacun une graine unie, luiſante, jaunâtre avant la maturité, rougeâtre quand elle eſt mûre, très-dure, & de la groſſeur d'un pois chiche. Cette graine eſt compoſée d'une coque dure, ligneuſe & d'une amande farineuſe, enveloppée d'une membrane fine : on mange cette graine farineuſe à la Chine. On voit quelquefois des chapelets faits avec les coques dures & ligneuſes de ce fruit.

LARME DE VIGNE, *gutta aut lachrima vitis.* Nom qu'on donne à la liqueur aqueuſe qui diſtille naturellement goutte à goutte dans le printemps des ſommités ou ſarmens de la vigne en ſeve, après qu'elle a été taillée & avant que ſes feuilles ſoient épanouies : on prétend que cette eau eſt bonne pour les maux des yeux & des reins, & qu'un verre de ces larmes rappelle les ſens d'un homme ivre.

Le nom de *larmes* ſe donne auſſi aux ſucs gommeux ou réſineux qui ſe coagulent en diſtillant des arbres qui les produiſent. On dit *larmes de ſapin, larmes de maſ-*

tic, *larmes de lierre*, &c. Voyez l'article GOMME & celui de RÉSINE.

LARVE, *larva*. Les Naturalistes désignent par ce nom les insectes à métamorphoses, lorsqu'ils sont dans leur premier état au sortir de l'œuf; par exemple la chenille est en ce sens la *larve* du papillon; cependant le mot *larve*, qui signifie *masque*, convient mieux à la fausse chenille & au ver qui se métamorphose, tel que celui des coléopteres. C'est dans l'état de larve que l'insecte grossit & mange beaucoup. Le ver du hanneton est une véritable larve.

LASER, *laserpitium Gallicum*, *massiliense*, est une espece de plante férulacée, qui croît en Provence aux environs de Marseille: elle est hystérique, vulnéraire, carminative & propre à résister au venin.

On prétend que cette plante a fourni autrefois de l'*assa fœtida* qui étoit fort estimé des Romains, & qu'on ne trouva sous Néron, dans toute la province Cyrénaïque, qu'une seule plante de *laserpitium*, qu'on envoya à ce Prince sous le nom de *silphium* : voyez ce mot. Mais le lieu natal du véritable laser est la Perse. M. *Haller* rapporte que *Kæmpfer* a découvert la plante du *laser*; c'est une ombellifere, mais très-différente du *laserpitium* de France: sa racine est fort grosse, on la coupe par tranches pour en tirer le suc laiteux. *Voyez* ASSA-FŒTIDA.

LATANIER ou BACHE ou PALMIER EN ÉVENTAIL, *palma dactylifera radiata*, *major*, *glabra*, *aut palma Brasiliensis prunifera*, *folio plicatili*, *seu flabelliformi*, *caulice squammato*, est un arbre des îles Antilles qui s'éleve fort haut, quoiqu'il ait peu de grosseur. Son bois proprement dit a la dureté du fer; mais n'a pas plus d'un doigt d'épaisseur, tout l'intérieur ou le reste du tronc n'est qu'une sorte de filasse ou de moelle. Ses feuilles qui pendent en petits faisceaux au sommet des rameaux sont plates & en forme d'éventail. En naissant c'est un éventail fermé; épanouies, c'est un éventail ouvert, excepté que les bouts sont pointus &

ſéparés. Les habitans s'en ſervent pour couvrir leurs cabanes, ils en font auſſi des balais fort commodes & divers autres ouvrages très-propres, tels que des paraſols en forme d'écrans ou de grands évenrails que les Aſiatiques peignent de diverſes couleurs. Les Caraïbes ou Sauvages des îles ſe ſervent de la peau ſolide & unie des queues de ces feuilles pour en fabriquer le tiſſu de leurs ébichets, matatous, paniers & autres petits meubles. Les Sauvages lient deux ou quatre de ces feuilles enſemble, ſavoir deux deſſus & deux deſſous; dans le milieu ils mettent des poiſſons attachés par la queue, qu'ils expoſent au feu pour les conſerver. Les Maillés font un grand cas de cette ſorte de palmier; ils en mangent le fruit qu'on appelle *pomme de bache*; ils tirent un fil des feuilles pour faire leurs hamacs: d'autres Indiens font des lances de ſon bois, & en arment la pointe de leurs fleches. On prétend qu'on feroit d'excellens aqueducs du tronc des lataniers : à Cayenne on eſt même dans l'uſage de le fendre & de le vider de ſa moelle pour en faire des gouttieres.

LAVAGNE. Nom donné à une pierre fiſſile qui ſe tire d'un lieu nommé *Lavagne* ſur la côte de Gènes, & qui s'emploie pour couvrir les maiſons & pour paver certains édifices. La grandeur, l'épaiſſeur & la qualité de certains morceaux de cette pierre fiſſile, la rendent propre à recevoir la peinture : on y peint de grands tableaux, notamment pour des lieux où la toile pourriroit. Il y a des tableaux peints ſur cette ſorte d'ardoiſe dans l'Egliſe de Saint-Pierre à Rome; entr'autres un de *Tivoli*, repréſentant S. Pierre qui guérit un boiteux à la porte du Temple.

LAVANCHE ou AVALANGE ou LAUVINES. *Voyez à la ſuite du mot* NEIGE. Les *lavanches de terre* ſont ces éboulemens de terre qui arrivent aſſez ſouvent dans les pays des montagnes lorſque les terres ont été fortement détrempées par le dégel & par les pluies. Ces lavanches cauſent de très-grands ravages dans les Alpes & les Pyrenées.

LAVANDE, *lavandula*. Les parties de la fructification des *stœchas* sont tout à fait semblables à celles des lavandes. Ces plantes ont les mêmes propriétés; & la seule différence ne consistant qu'en ce que les fleurs des lavandes viennent par épis, & celles des *stœchas* en forme de tête; ces plantes ont été mises par M. *Linnæus* sous le même genre; cependant nous ne parlerons du *stœchas* qu'à son article.

La lavande est une sorte d'arbuste, qui pousse des tiges dures, ligneuses, carrées, à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses tiges sont chargées dans toute leur longueur de feuilles longues & étroites, blanchâtres & terminées par des épis de fleurs labiées. Toutes les parties de la plante ont une odeur aromatique & agréable. La lavande porte des fleurs labiées, contenues dans un calice à cinq pointes égales: leur levre supérieure est échancrée & plus grande que l'inférieure qui est divisée en trois lobes: aux fleurs succedent quatre semences, qui n'ont pour enveloppe que le calice, au fond duquel elles se trouvent. On distingue plusieurs especes de lavande dont les unes, comme la *lavande d'Espagne*, ont les feuilles blanches; d'autres, comme la *lavande femelle*, ont les feuilles étroites; d'autres les feuilles larges, telle que celle que l'on nomme la *lavande mâle*, le *spic*, l'*aspic* ou *nard commun*, la *lavande à feuilles d'olivier*; enfin les lavandes que l'on nomme *stœchas*, dont les fleurs sont ramassées en tête. *Voyez* STŒCHAS.

La lavande est une plante fort belle dans le mois de Juin, quand elle est chargée de ses épis de fleurs bleues ou blanches, qui répandent une odeur très-agréable. Cette plante n'est point délicate; elle vient par-tout, & elle se multiplie par drageons enracinés. Elle vient d'elle-même dans le Languedoc; dans ce pays-ci on n'en cultive que dans les jardins. Il est bon de transplanter les gros pieds tous les trois ou quatre ans.

Toute cette plante passe pour résolutive, céphalique, anti-hystérique. Les fleurs & les feuilles excitent

puissamment la salivation quand on les tient dans la bouche & qu'on les mâche ; c'est pourquoi on les emploie utilement dans les maladies soporeuses, dans les catarres, &c. Ces fleurs, ou plutôt leur calice, rendent beaucoup d'huile essentielle d'une bonne odeur. Pour avoir de l'esprit de lavande doux & très-agréable pour l'usage des toilettes, il faut mêler un gros d'huile essentielle de cette plante, très-rectifiée & nouvellement distillée, avec une pinte de bon esprit de vin, & y ajouter une petite quantité de storax ou de benjoin. On ne doit faire usage de l'esprit de lavande, ainsi que de tous les remedes aromatiques, que d'une maniere très-modérée ; car leur usage allume le sang & fait que les parties solides, étant trop irritées, s'échauffent & s'enflamment. L'eau de lavande ou de mélisse prises intérieurement, sont spécifiques pour la perte de la parole causée par des indigestions ou des surchargemens d'estomac. Ces mêmes eaux ou l'huile essentielle de romarin présentées aux nez relevent des foiblesses ou syncopes, & sont souveraines pour l'apoplexie séreuse.

On retire de l'espece de lavande que l'on nomme *aspic*, une huile essentielle, fort inflammable, & d'une odeur pénétrante que l'on nomme *huile d'aspic* : on la recommande comme vermifuge ; les Peintres en émail en font aussi usage. Les mittes, les poux & d'autres insectes ont en aversion l'odeur de cette huile ; c'est pourquoi elle est très-bonne pour les chasser & pour les faire mourir. On nous apporte l'huile distillée d'aspic & de lavande de la Provence & du Languedoc ; mais elle est souvent falsifiée & mêlée avec de l'esprit de vin ou de l'huile de térébenthine ou de ben. On découvre aisément ces falsifications ; car si l'on jette dans de l'eau commune celle qui est mêlée avec de l'esprit de vin, ce dernier se mêle, se combine parfaitement avec l'eau, & l'huile surnage. Pour connoître celle qui est mêlée avec l'huile de térébenthine ou quelqu'autre huile, il faut en brûler un peu

dans une cuiller de métal. Si elle est pure, elle donne une flamme subtile, une fumée d'une odeur qui n'est pas désagréable, & en petite quantité; au lieu que c'est tout le contraire lorsqu'elle est falsifiée. *Voyez à l'article* HUILE.

LAVANDIERE ou HOCHE-QUEUE. *Voyez* BERGERONNETTE.

LAVANGES. *Voyez à l'article* NEIGE.

LAVARET, *lavaretus*. Poisson de riviere à nageoires molles, & qui tient un peu du saumon & de l'alose : il est long d'environ un pied, gros comme le poing & couvert d'écailles blanches, argentines, tendres, sans taches, mais toujours très-propres. Sa tête est oblongue : il est camus & sans dents : il a deux nageoires près des ouies. Sa queue est fourchue & noire au bout : il fraie en automne. Sa chair est molle, blanche, un peu glutineuse, très agréable au goût. Ce poisson est assez connu dans les poissonneries de Lyon: on en sert sur les tables comme un mets délicieux & de bon suc. On en pêche beaucoup dans le lac du Bourget & d'Aigue-Belette en Savoie.

LAVERT. C'est un insecte très-incommode à la Louisiane dans les bâtimens faits de bois. Ce petit animal, dont les chats sont extrêmement friands, est large d'environ neuf lignes, long d'un pouce & d'une ligne d'épaisseur : il passe par la plus petite fente & se jette sur les plats quoique couverts, sur-tout la nuit, dans les garde-mangers. Quand le terrain où l'on s'établit est un peu défriché, on n'en voit plus du tout.

LAVES, en italien *lava*. Nom que l'on donne à des matieres que les volcans ont vomies; telles sont les différentes especes de *ponce*, la *pierre du Vésuve* ou *de Naples*, la *pozzolane*, la *pierre obsidienne* ou de *gallinace*, les *scories de volcans*, &c. Toutes ces matieres que l'on peut regarder comme un mélange de pierres, de sable, de terres, de substances métalliques, de sels, &c. ont été les unes calcinées, d'au-

tres à demi-fondues & d'autres totalement vitrifiées par des feux souterrains, & lancées du sein de la terre par l'éruption des volcans; ce qui fait qu'il y en a de compactes & d'un tissu continu; d'autres qui sont poreuses, tendres, légeres, ou qui sont dures & susceptibles du poli : celles qui sont poreuses & légeres nagent sur l'eau; celles qui sont pesantes & non poreuses vont au fond de l'eau. Celle dont on se sert à Naples pour paver les rues & dans la construction des édifices, est une lave fort compacte & très-solide : sa couleur est d'une gris sale parsemé de taches noires. On y remarque quelques particules vitreuses. On fait aussi à Naples des tables & des tabatieres avec de la lave.

La plupart des laves ont probablement été dans un certain état de fluidité pour pouvoit couler, prendre les différentes formes tortueuses qu'on leur reconnoît & se charger des différentes matieres du sol où elles se réfroidissent. On trouve sur la pente des volcans & dans les environs de ces montagnes ignivomes, des laves courbées & composées de plusieurs couches plus ou moins grandes & plus ou moins pesantes, de couleur tantôt noirâtre ou rougeâtre, tantôt blanchâtre ou jaunâtre ou grise, tachetées, comme nous l'avons dit, de parties vitreuses, tantôt remplies de corps pierreux en façon de *poudingue*, tantôt en portions subdivisées dans l'état de *cendres :* il y en a même qui tombent en efflorescence, & donnent ou une saveur de sel alkali ou de sel ammoniac. Pour l'intelligence de ce qui précede, il faut lire chacun des mots que nous avons cités, puis les articles *volcan*, *tremblement de terre* & *pyrite*, même les mots *montagne* & *terre.*

LAVEZZE ou LAVEGE. C'est une espece de pierre ollaire ou pierre à pot grisâtre ou marbrée, qui ne se tire guere que de trois carrieres connues, l'une dans le Comté de Chiavennes; une autre dans la Valteline, & la troisieme du côté de Pleurs, dans le pays

des Grisons. Cette pierre, qui est douce au toucher, se tire avec beaucoup de peine, parce que les Ouvriers sont obligés de travailler couchés. L'on travaille au tour les masses de lavege qui ont été tirées de la carriere & formées en cylindres. C'est un moulin à eau qui fait mouvoir ce tour. Cette pierre sert à faire des marmites & d'autres vaisseaux de cuisine qui résistent au feu. *Voyez* PIERRE OLLAIRE & PIERRE DE COME.

LAVIGNON, *hiatula*. C'est le nom que l'on donne sur les côtes du Poitou & d'Aunis à un coquillage de mer qui est une espece de came, mais dont les deux pieces ou valves ne sont jamais exactement fermées, ce qui lui a fait donner par M. *de Réaumur* le nom de *coquille béante*, qui est conforme au mot latin *hiatula*. Cette espece de coquillage vit enfoncé dans la boue jusqu'à cinq ou six pouces de profondeur : à l'aide de tuyaux qu'il peut alonger & raccourcir, il tire sa nourriture de l'eau. Le lieu où ce coquillage est enfoncé se reconnoît par de petits trous ronds d'une ligne de diametre, qui restent au-dessus de l'endroit où est le lavignon. Sa coquille est polie, blanche, sur-tout intérieurement, & très-fragile. La chair des lavignons est d'un goût très-insipide, en quoi ils different d'une autre espece de came nommée *flammette*, & *poivrée* en italien, parce qu'elle fait sur la langue l'impression du poivre. Les habitans des environs de la mer mangent le lavignon, après l'avoir tiré du sable par le moyen d'un instrument long & pointu. *Voyez* CAME.

LAURÉOLE ou GAROUTTE, *laureola*. Espece de thymelée qui naît à l'ombre dans les forêts & dans les montagnes de la Provence & du Languedoc. Sa racine est pliante, ligneuse & fibreuse : ses tiges sont nombreuses, ligneuses, couvertes d'une écorce cendrée & hautes de deux coudées. Ses feuilles tiennent de celles du laurier & du grand myrte ; elles sont toujours vertes, noirâtres, épaisses, luisantes & pointues.

Les fleurs dont la structure est la même que celle du bois *gentil*, sont jaunâtres & naissent de l'aisselle des feuilles : il leur succede de petites baies de la figure d'une olive, noires, & qui renferment chacune un noyau dur, un peu plus long qu'un grain de chanvre, & dont l'amande est blanche.

Les feuilles, les fruits & l'écorce tant de la racine que des branches de cette plante, produisent une forte érosion sur la langue & dans le gosier, quand on en mâche ; cette impression y dure même long-temps. Cette plante prise intérieurement bouleverse l'estomac, excite le vomissement, enflamme les parties intérieures & corrode les visceres.

L'on croit que les graines de la lauréole sont les *grains de Cnide*, dont les anciens Grecs font mention : on distingue aussi une autre espece de lauréole dont le fruit est rouge, & qui se nomme autrement *chamædaphné* : celle-ci passe pour le mâle, & l'autre pour la femelle.

LAURIER, *laurus*. Il y a plusieurs especes de laurier qui different soit par la forme de leurs feuilles, soit par leur odeur. On fait principalement usage du laurier franc dans la cuisine ; il y a d'autres especes de lauriers ordinaires à feuilles larges, à fleurs doubles, à feuilles ondées, à feuilles étroites. Tous ces lauriers ordinaires se nomment aussi *lauriers-jambons*, & leurs feuilles entrent comme assaisonnement dans plusieurs mets. Il y en a une espece dont les feuilles ont l'odeur de benjoin, mais ce n'est point cet arbre qui donne le benjoin : il est parlé de celui-ci au mot BENJOIN.

L'espece nommée LAURIER IROQUOIS mérite d'être connu à cause de l'odeur agréable de son bois & de son usage. *Voyez* SASSAFRAS.

LE LAURIER-FRANC, LAURIER-JAMBON OU LAURIER-SAUCE, *laurus vulgaris*, pousse, ainsi que le *laurier royal*, un grand nombre de tiges à la hauteur d'un arbre moyen; leur tronc est sans nœuds, garni de branches couvertes d'une écorce mince : le bois en est peu

serré, facile à rompre : les racines sont épaisses, inégales, obliques.

La fleur n'a point de calice ; elle n'est proprement qu'un pétale divisé jusqu'à la base en quatre ou cinq parties. Aux fleurs succedent des baies ovales terminées en pointe, & qui contiennent dans leur intérieur un noyau. Dans les lauriers ordinaires il y a des individus mâles & des individus femelles. Les feuilles de laurier sont entieres, simples, fermes & posées alternativement sur les branches. Toutes ces especes de lauriers craignent les grands hivers ; mais exposés au midi le long d'un mur, ils montent quelquefois jusqu'à vingt pieds de hauteur. Ces arbres peuvent se multiplier par les semences & par les marcottes, & l'on peut les greffer les uns sur les autres ; ils réussissent mieux dans les terrains secs que dans les terrains humides. Le laurier vient de lui-même dans les forêts des pays chauds, tels que l'Espagne & l'Italie. Comme ces especes de lauriers conservent leurs feuilles pendant l'hiver, on peut les mettre dans les bosquets de cette saison, surtout dans les pays maritimes.

Le laurier étoit très-célebre chez les anciens : les Généraux Romains victorieux étoient couronnés de lauriers dans leurs triomphes, où ils en tenoient une branche à la main comme signe de la victoire ; les tentes, les vaisseaux, les lances des soldats vainqueurs, les faisceaux, les javelots en étoient ornés de même : on s'en servoit aussi pour les cérémonies religieuses & comme des instrumens de divination : on lui attribuoit la vertu d'être inaccessible à la foudre, de garantir le blé de la nielle, *&c.* On en faisoit outre cela des remedes : de là, selon toute apparence, la coutume d'orner de couronnes de lauriers les statues d'Esculape. (Le laurier étoit cependant consacré à Apollon ; l'amour que ce Dieu avoit pour la Nymphe Daphné est la raison qu'en donnent les Mythologistes.) Aujourd'hui encore en quelques endroits on couronne de laurier chargé de ses baies les nouveaux Docteurs en

Médecine : il ſemble même que leur nom de *Bachelier*, (*baccalauréat*) tire ſon origine de *baccæ lauri*. Cet arbre étoit donc d'un grand uſage pour la Médecine chez les anciens, & on le regardoit comme une panacée univerſelle : on employoit ſouvent les feuilles, les baies & l'écorce des racines. Aujourd'hui on ne fait uſage que des baies & des feuilles.

Les feuilles de laurier ſont odorantes, elles ont une ſaveur âcre, aromatique, un peu aſtringente, jointe à un peu d'amertume. Les Cuiſiniers en mettent dans les ſauces. On en peut retirer une huile eſſentielle très-odorante, en les faiſant macérer pendant quelque temps dans l'eau, à laquelle on fait ſubir enſuite la diſtillation. Les baies de laurier ont encore plus d'odeur & de ſaveur que les feuilles. M. *Bourgeois* dit qu'elles ſont très-efficaces pour provoquer les regles des femmes & contre les affections hyſtériques : on en prend trois ou quatre en poudre dans un bouillon de viande ; c'eſt le remede ordinaire des pauvres femmes de la campagne : elles ſont encore très-utiles en parfum contre les relâchemens de matrice. On en retire auſſi une huile concrete qui eſt très-réſolutive, propre à appaiſer les douleurs, réſoudre les tumeurs & fortifier les parties qui ont perdu leur ton. On obtient cette huile aromatique en pilant les baies, les faiſant bouillir dans de l'eau, & les exprimant à travers un linge ; il ſurnage à la ſurface de l'eau une huile verte, odorante, & qui eſt d'une conſiſtance de beurre. On nous envoie cette huile toute préparée de Languedoc, d'Italie, & des autres pays chauds, où il croît beaucoup de lauriers.

On faiſoit autrefois uſage de baies de laurier dans la teinture ; mais on les a ſupprimées, ainſi que l'on fera vraiſemblablement par la ſuite à l'égard de pluſieurs ſubſtances, dont on ne voit pas trop la néceſſité. Preſque toutes les eſpeces de laurier ſont âcres, ameres, aromatiques & d'une odeur extrêmement gracieuſe ; à l'exception de celle qu'on nomme *camphrier* qui laiſſe

couler une huile essentielle concrete, d'une odeur pénétrante, &c. *Voyez* CAMPHRE.

LAURIER ALEXANDRIN, est une espece de *rusc bisannuel.* On en distingue deux especes, l'une à larges feuilles & l'autre à feuilles étroites. *Voyez* HOUX-FRAGON ou HOUX-FRELON.

LAURIER AROMATIQUE. *Voyez au mot* BOIS DE CAMPÊCHE.

LAURIER CERISE, *lauro-cerasus.* Il y a environ 200 ans qu'il nous est venu de la Natolie en Turquie son pays naturel. C'est un petit arbre fort agréable à la vue, ainsi nommé parce qu'il porte des fleurs semblables à celles du laurier, & des fruits qui ressemblent un peu à ceux du cerisier. On en distingue plusieurs especes: savoir, le *laurier cerise ordinaire*, les *lauriers cerises à feuilles panachées de blanc* ou *de jaune*, le *laurier cerise de la Louisiane*, dit *laurier amandé*, & le *laurier cerise de Portugal* ou l'*azarero des Portugais* : celui-ci est encore rare en France.

La fleur des lauriers cerises est formée d'un calice qui est d'une seule piece, figurée en cloche ouverte, dont les bords sont divisés en cinq. Ce calice porte cinq pétales arrondis & disposés en rose; aux fleurs succedent des baies presque rondes, rouges, qui contiennent un noyau. Les feuilles de lauriers cerises sont simples, entieres, oblongues, plus épaisses & plus luisantes que celles de l'oranger, & posées alternativement sur les branches, elles ont à leur bord de petites dentelures qui sont éloignées les unes des autres.

Ces diverses especes de lauriers cerises gardent toujours leurs feuilles, & supportent assez bien le froid de nos hivers : on peut en garnir des terrasses. Dans le mois de Mai ces arbres se couvrent de belles fleurs en pyramide, qui, quoiqu'elles ne soient pas d'un beau blanc, peuvent servir à décorer les bosquets du printems. Dans les pays maritimes où les lauriers cerises ne gelent jamais, on peut en faire des taillis qui fourniront d'excellens cerceaux pour les barils. On peut

multiplier les lauriers cerises par les semences, les marcottes, & on peut greffer ces especes panachées sur le laurier cerise commun. On a greffé avec succès le laurier cerise sur le cerisier, mais ces arbres ne durent pas: on a essayé aussi, mais sans succès, de greffer les cerisiers sur les lauriers cerises: on se proposoit d'avoir par ce moyen des cerisiers nains.

Les fleurs & les feuilles du laurier cerise ont une odeur d'amende amere, qui est assez agréable: on s'en sert, sur-tout des feuilles, dans les cuisines pour donner le goût d'amande aux soupes au lait & aux crêmes. On en retire par la distillation avec l'eau de-vie une liqueur qui est assez gracieuse, & que l'on prétend être bonne pour l'estomac: mais il est dangereux de charger trop l'eau-de-vie de cet aromate; car en distillant plusieurs fois de l'eau sur les feuilles de laurier cerise, on en retire une liqueur qui est un violent poison pour les hommes, pour les moutons & quelques autres animaux. Il cause d'abord des convulsions, la paralysie, enfin la mort.

J'ai fait sur ce poison, dit M. *Duhamel*, plusieurs expériences. Une cuillerée suffit pour tuer un gros chien: la dissection anatomique ne nous fit appercevoir aucune inflammation; mais lorsque nous ouvrîmes l'estomac, il en sortit une odeur d'amande amere très-exaltée, qui pensa nous suffoquer; ainsi il y a lieu de croire que cette vapeur agit sur les nerfs. Malgré les fâcheux effets que produit cette eau que l'on a distillée sur les feuilles de laurier cerise, elle peut être un bon stomachique, étant prise à petite dose; car si l'on en fait avaler tous les jours deux ou trois gouttes à un chien, son appétit augmente & il engraisse. On a observé que la gomme du laurier cerise ne produit aucun mauvais effet.

LAURIER DES IROQUOIS. *Voyez* SASSAFRAS.

LAURIER-NAIN, *laurus pygma*. Ce sous-arbrisseau qui est commun en Sibérie, & dont les propriétés sont fort extraordinaires, porte des feuilles très-

ſemblables à celles du laurier ordinaire, avec la différence qu'elles ne ſont pas d'une huitieme partie ſi grandes. Du reſte cette plante differe beaucoup du laurier vulgaire : ſes fleurs qui ſont jaunes, & qui paroiſſent en Juin & Juillet, reſſemblent à de petites cruches avec des ventres avancés dont l'extrémité va en augmentant, & l'ouverture eſt fort étroite : ſes feuilles ſont d'un vert vif & fortement attachées à la tige qui eſt ligneuſe, elles tombent dans le mois de Mai : le fruit mûr eſt d'un beau pourpre bleu, il eſt fort agréable au goût, quoique mal-ſain ſi l'on en mange avec excès. La tige qui a environ ſix pouces de haut, ſort d'une racine rampante & qui eſt couchée tout à plat ſur terre.

A meſure que les anciens bourgeons diſparoiſſent, (dans le mois de Mai) il en paroît auſſi-tôt de nouveaux ; c'eſt alors que les feuilles noirciſſent, & elles ne ſont pas plutôt tombées, ainſi que les fruits qui les ſuivent de près, que le jeune bourgeon eſt déjà couvert de fleurs ; de ſorte qu'on ne voit jamais cette plante ſans feuilles. Quoique le *laurier-nain* croiſſe rapidement & vigoureuſement, il n'acquiert pas un pouce de hauteur en vingt ans ; les endroits où croît ce ſous-arbriſſeau, ſont les fondrieres & les marais d'eau douce. M. *Haller* dit que ce laurier paroît être une eſpece de *vaccinium*.

LAURIER-ROSE, *nerion*. Cet arbriſſeau pouſſe de longues baguettes qui ſe diviſent en pluſieurs branches, leſquelles ſont garnies en toute leur longueur de feuilles oppoſées deux à deux, longues, étroites, terminées en pointe, unies & ſans dentelure, relevées en deſſous d'une ſeule nervure ; le vert de ſes feuilles eſt terne & foncé. Les fleurs qui ſont en tuyau évaſé par le haut en maniere de ſoucoupe diviſée en cinq parties, ou garni à ſon embouchure d'une couronne de franges, & contenant cinq étamines, viennent à l'extrémité des branches, & elles y ſont ramaſſées par bouquets. Quand les fleurs ſont paſſées, il leur ſuc-
cede

tede à chacune d'elles deux follicules droits, en maniere de ſiliques preſque cylindriques, longs comme le doigt, & qui renferment pluſieurs ſemences garnies d'aigtettes fines & ſouples. M. *Picardet* l'aîné en a préſenté le 2 Mai 1766 à l'Académie de Dijon, & ſoupçonne qu'on pourroit employer utilement ces aigrettes, ſoit en les filant après les avoir aſſociées à du chanvre ou du coton, ſoit en les préparant pour les rendre propres à faire des chapeaux, des ouattes ou du papier. M. *Picardet* puîné préſume qu'on pourroit employer aux mêmes uſages les aigrettes priſes ſur les ſemences du peuplier noir femelle.

Il y a des lauriers-roſes à fleur d'un beau rouge, & d'autres à fleurs blanches; le *nérion* des Indes à feuilles étroites a les fleurs d'un rouge pale, & odorantes. Le petit laurier-roſe, *chamœnerion*, a les fleurs d'un rouge pourpre ou bleues. Il a déjà été remarqué au mot *chamœnerion*, que cette plante n'eſt pas du même genre que le laurier-roſe, mais forme un genre à part. *Voy. ſon caractere à l'article* CHAMÆNERION.

Comme les lauriers-roſes craignent le froid de nos climats, on eſt obligé de les mettre en caiſſe pour les conſerver l'hiver, & dans la belle ſaiſon ils font l'ornement des jardins. On peut cependant les élever aiſément en pleine terre dans quelques provinces méridionales du Royaume; quant aux lauriers-roſes à fleurs doubles, ils ſont ſi délicats, qu'il faut les conſerver dans les ſerres chaudes, comme les grenadiers. Ces arbriſſeaux viennent de la nouvelle Eſpagne, d'où ils ont paſſé aux Colonies Angloiſes d'Amérique & de là en Europe.

On dit que la décoction des feuilles de laurier-roſe, eſt un poiſon pour les animaux & pour les hommes. Les animaux qui en mangent, ſont attaqués d'angoiſſes inſupportables, leur ventre ſe gonfle, & il ſurvient une inflammation univerſelle dans les viſceres; les remedes contre ce poiſon, ſont l'huile d'olive & tous les adouciſſans. Les feuilles de laurier-roſe écra-

ſées & appliquées extérieurement ſont digeſtives, réſolutives & bonnes contre la morſure des bêtes venimeuſes ; deſſéchées & pilées, elles ſont un excellent ſternutatoire.

LAURIER-ROYAL ou LAURIER DES INDES. Il eſt vivace, & ſon feuillage en fait toute la beauté : il faut traiter cet arbre comme les orangers ; on le cultive beaucoup dans le Portugal, où on l'emploie à faire des allées.

LAURIER SAUVAGE D'ACADIE, eſt le nom que les habitans des frontieres du Canada donnent à l'arbre de *cire-nain* de la Caroline. *Voyez* ARBRE DE CIRE.

LAURIER-THYM, *tinus*. Les diverſes eſpeces de laurier-thym varient un peu par la forme de leurs feuilles, & par leur couleur ; les unes ſont panachées en blanc, les autres en jaune ou en pourpre. Les lauriers-thyms ſont de très-jolis arbriſſeaux, ils ſont ornés de fleurs diſpoſées en ombelles, compoſées d'un ſeul pétale en forme de cloche, & diviſé en cinq parties. Ces fleurs ſubſiſtent preſque pendant toute l'année : on doit par cette raiſon mettre cet arbriſſeau dans les boſquets d'hiver, où il eſt d'autant plus agréable, qu'il eſt encore couvert de fleurs quand tous les autres arbres & arbuſtes en ſont dépouillés. Ses feuilles, qui ſont d'un vert foncé & oppoſées ſur les branches, ne tombent point pendant l'hiver. Si des gelées trop fortes font périr les branches de ces arbriſſeaux, la ſouche repouſſera bientôt de nouveaux jets. Les baies de laurier-thym ſont très-purgatives, mais on n'en fait aucun uſage.

LAUVINES ou LAUVIGNES. *Voyez à la ſuite du mot* NEIGE.

LEAO. Eſpece de bleu métallique que les Chinois appliquent ſur leurs porcelaines. On ignore ſi ce bleu eſt du *cobalt* ou du *lapis lazuli*. Voyez ces mots.

LECHE, *cyperoïdes latifolium, ſpicâ rufâ, &c.* Cette plante qui croît aux lieux aquatiques, a été

placée entre les especes de gramen par les anciens Botanistes ; mais M. *de Tournefort* en a fait un genre séparé. Ses racines sont assez grosses, noueuses, fibreuses, & semblables à celles du souchet long : ses feuilles sont longues d'un pied & demi, assez larges, triangulaires. Sa tige est haute de deux à trois pieds, sans nœuds, portant à sa racine des épis à écailles, entre lesquelles sont attachées des fleurs à étamines rousses ; ces fleurs ne laissent rien après elles, mais les épis qui sont au dessous, portent des graines & ne fleurissent point : ces graines naissent sous les écailles qui composent les épis ; elles sont triangulaires & renfermées chacune dans une capsule membraneuse. La racine de cette plante curieuse a presque les mêmes vertus que celle du souchet long : ses fleurs sont détersives & apéritives.

LEDE, LEDON ou LEDUN. Espece de ciste, d'où découle le *labdanum*. Voyez *à l'article* CISTE.

LÉGUANA ou IGUANA, ou SENEMBI. Espece de lézard qui se trouve en plusieurs endroits de l'Amérique & aux Indes Orientales : on mange sa chair & ses œufs. Ce lézard ne siffle point & ne fait ni bruit ni mal ; ses petits nagent assez bien, mais dès qu'ils sont grands, ils ne le peuvent plus. Les Mexicains nomment cet animal *aquaquetz pallin* ; les Haïtains l'appellent *ignona* & *inana* ; les Indiens le nomment *soaager*, les François, *coq de joûte*, & les habitans de la Martinique, *gros lézard*.

L'iguane, qui est une espece de lézard goîtreux & fouetteur, a environ cinq pieds de long, quelquefois huit & quinze pouces de circonférence ; sa peau est grise, brune, & chargée d'écailles rudes, tuilées, depuis la tête jusqu'à la queue, il a sur le dos une rangée de pointes comme un peigne : ses yeux sont longs, ses dents sont petites & en faucille. Le mâle a une peau qui lui pend depuis la gorge jusqu'à la poitrine : c'est une espece de goître en partie denté & en partie édenté : il la roidit & l'étend à volonté : le som-

met de la tête est livide : les pattes de devant sont plus menues que celles de derriere : elles ont toutes cinq griffes, munies d'ongles fort pointus & crochus.

Cet animal est assez maigre de corps, mais ses pattes de derriere & sa queue sont fort charnues.

La capacité du ventre de l'iguane est grande, & toute la partie intérieure est tapissée de deux pannes de graisse jaunâtre, qui est estimée nervale : les mâles ont une posture hardie, un regard affreux & épouvantable ; ils sont d'un tiers plus gros que les femelles, qui sont toutes vertes, & ont un regard plus doux. Ils s'accouplent au mois de Mars ; dans cette saison de leurs amours il il est dangereux de les approcher. Le mâle, pour défendre sa femelle, s'élance sur les personnes qui s'en approchent : comme il n'a point de venin, sa morsure ne met dans aucun péril, mais il ne quitte point ce qu'il a mordu, à moins qu'on ne l'égorge, ou qu'on ne le frappe rudement sur le nez.

Les habitans du Brésil leur font la chasse au printems ; après qu'ils ont mangé beaucoup de fleurs de mahot & de feuilles de mapou qui croissent le long des rivieres, ils vont se reposer sur des branches d'arbres qui avancent sur l'eau, & leur stupidité est telle que, quoiqu'ils soient très-subtils & vîtes à la course, ils voient approcher le danger sans le fuir. Ces animaux sont difficiles à tuer à coups de fusils, l'on en a vu en recevoir trois coups sans s'abattre ; mais on peut les faire mourir promptement, en fourrant un petit bâton ou un poinçon dans leurs naseaux ; c'est là la partie sensible de ces sortes de lézards. On les peut garder vivans pendant trois semaines, sans leur donner à manger ni à boire.

C'est vers le mois de Mai que les femelles descendent des montagnes & viennent pondre leurs œufs au bord de la mer, à la maniere des tortues ; ces œufs sont toujours en nombre impair, depuis treize jusqu'à vingt-cinq : elles les pondent tout à la fois : ils ne sont pas plus gros que ceux de pigeon, mais un peu plus

longs; l'écaille en est blanche & souple comme du parchemin mouillé : le dedans des œufs est blanchâtre & sans glaire ni blanc : ils ne durcissent point, quoiqu'on les fasse bouillir : ils donnent un très bon goût à toutes sortes de sauces, & valent mieux, dit-on, que ceux de poules.

Un de ces lézards suffit pour rassasier quatre hommes : les femelles sont toujours plus tendres, plus grasses, & de meilleur goût que les mâles; mais la chair de ces animaux nuit singulierement aux vérolés, elle réveille même cette maladie quand elle a été longtemps assoupie.

Séba donne la description de sept especes d'iguane, qui varient par la couleur : savoir, la premiere d'Amérique, la deuxieme de Surinam; la troisieme de Ceylan; la quatrieme est la femelle du précédent; la cinquieme se trouve dans l'ile de Formose aux Indes Orientales; la sixieme est la petite espece du précédent; la septieme est de la Nouvelle Espagne, où on l'appelle *tamacolin*. On ne peut trop admirer la beauté singuliere de ces lézards, la forme de leur goître, la marbrure de leurs diverses écailles, &c.

LÉGUME, *legumen*. On donne ce nom aux graines qui se trouvent renfermées dans une cosse ou toute autre espece d'étui; & à beaucoup d'autres sortes de plantes que l'on cultive dans le potager, telles que les asperges, les melons, &c. Les vrais légumes sont les petits pois, les feves, lentilles, haricots, lupins. Le nom de *légumes* s'étend aussi aux racines potageres. La culture des légumes exige beaucoup de détails. Nous parlons de cet art qui fait la gloire du Jardinier, aux mots *fleurs*, *plantes potageres*, *fruits*, *racines*, & particulierement dans les articles où nous donnons l'histoire des plantes qui sont d'usage pour la cuisine, telles que la *laitue*, les *concombres*, le *céleri*, la *chicorée*, les *cardons*, les *champignons*, &c.

En Botanique on a appelé aussi du nom de *papilionacées*, certaines plantes légumineuses, à cause de la

figure irréguliere de leur corolle, qui représente en quelque sorte la figure d'un papillon qui prend son vol. A considérer tous les caracteres de la famille des *légumineuses*, on y place des herbes annuelles & vivaces, des arbrisseaux, & mêmes des arbres qui ont jusqu'à soixante-dix pieds de hauteur. Les herbes légumineuses sont ordinairement rampantes, ou s'attachent par des vrilles & se roulent autour des arbres, comme il arrive aux vesces, aux haricots, &c. Les arbrisseaux sont tortus, la plupart épineux. En général les racines des légumineuses sont longues & fibreuses; les tiges sont cylindriques, comme celles des jeunes branches qui sont alternes; celles qui sont sarmenteuses, comme dans le haricot, se roulent de droite à gauche dans un sens opposé au mouvement du soleil. L'écorce dans les grands arbres de cette famille est fort épaisse, & ridée comme un réseau à mailles longues: les feuilles sont alternes, & la plupart ont un mouvement journalier, qui répond à celui de la lumiere du soleil: *voyez* SENSITIVE. Dans quelques genres, comme l'acacia, le cytise épineux, les branches se terminent en une épine, qui est d'abord couverte de petites feuilles, ou bien cette épine sort des aisselles des feuilles. Dans la sensitive & dans le bonduc, il sort de toute la surface des branches & des pédicules même des feuilles, des piquans qui ne tiennent qu'à l'écorce, & qui tombent dès que la plante vieillit un peu; au lieu que les épines ne s'effacent que par la culture. La plupart des fleurs sont hermaphrodites, composées d'un calice d'une seule piece en tube à cinq pointes, & d'une corolle à quatre pétales; ou quelquefois cinq, dont un supérieur qu'on nomme l'*étendard*, deux latéraux ordinairement rapprochés l'un de l'autre, qu'on appelle les *ailes*, & un inférieur appelé la *carêne*, plus irrégulier que les autres, refendu à l'onglet en deux pédicules, & quelquefois entiérement partagé en deux. Ces fleurs ont dix étamines, dont neuf forment par leur réunion

une gaîne qui contient le germe : la dixieme eſt, dit M. *Deleuze*, le plus ſouvent libre, placée dans une fente au-deſſus de cette gaîne, quelquefois auſſi elle ne forme avec elle qu'un ſeul corps. Le fruit eſt une gouſſe tantôt longue & arrondie, tantôt courte, aplatie ou lenticulaire, quelquefois droite, d'autres fois roulée en ſpirale, contenant des loges ſouvent articulées, remplies dans quelques-unes par une chair farineuſe, ſeche, & dans d'autres par une pulpe : dans le plus grand nombre cette gouſſe eſt pendante & s'ouvre en deux battans longitudinaux. Les plantes de cette famille ſont en général mucilagineuſes.

LÉMING ou LEMMAR, *lemmus*, eſpece de petit quadrupede qu'on trouve par troupes dans la Laponie, où on l'appelle *ſouris de montagne* ou *lamblar* : il eſt aſſez ſemblable à une ſouris ; mais il en differe par la couleur, étant roux & marqueté de noir ; ſa queue eſt courte & couverte de poils ſerrés. Il a une barbe comme les autres rats, & cinq doigts à chaque pied ; ſes oreilles ſont fort courtes : il a quatre dents devant, deux en haut & deux en bas, & à chaque côté des mâchoires trois dents molaires. M. *Linnæus* qui, ainſi que M. *Briſſon*, met ce petit animal dans le genre des loirs, ſous le nom de *mus montanus Norwegicus, caudâ abruptâ, corpore fulvo, nigro, maculato*, dit qu'il s'en trouve toute l'année dans la Laponie, & que dans certaines ſaiſons ces ſouris de montagnes deſcendent dans les Provinces voiſines. M. *Briſſon* a nommé cet animal *lapin de Norwege*.

On dit que les lémings multiplient beaucoup : ils ne paroiſſent pas réguliérement tous les ans en Laponie, mais tout d'un coup, dans certains temps, & en telle quantité que ſe répandant par-tout ils couvrent toute la terre. On a obſervé que cela arrive quand il fait des orages & qu'il pleut abondamment : c'eſt le moment où ces animaux groſſiſſent beaucoup. Ces petites bêtes ſont hardies & courageuſes, & loin de fuir à l'approche des paſſans, elles vont au-devant

de ceux qui les viennent attaquer, crient & jappent comme de petites chiennes, & sans craindre les bâtons ni les hallebardes, qu'elles mordent ou tiraillent, elles sautent & s'élancent sur les ennemis en les mordant de colere : elles se tiennent toujours le long des côteaux & des broussailles, dans les trous des montagnes, mais sans entrer jamais dans les maisons ni les cabanes.

Les habitans de Norwege sont persuadés que ces animaux tombent des nues : souvent ils s'en effraient, & font des prieres publiques pour les écarter. On auroit peine à croire que pour expliquer cette prétendue origine de ces animaux, *Wormius* imbu de ces erreurs populaires, ait composé exprès un volume *in-4°*. imprimé en 1653. On trouve dans cet Ouvrage la formule des prieres & des conjurations des Catholiques du pays.

Les lémings se font quelquefois la guerre entr'eux, & se partagent en deux armées rangées en bataille, le long des lacs & des prés : ils combattent avec beaucoup d'ordre & de courage ; ce que les Lápons prennent pour des présages de guerre qui doivent arriver en Suede. S'ils les voient venir du côté de l'Orient, ils concluent qu'ils auront la guerre avec les Russiens, & s'ils remarquent qu'ils soient venus du côté de l'Occident, ils tiennent pour infaillible qu'ils seront attaqués par les Danois. Ces petites bêtes ont pour ennemis les hermines qui s'en engraissent, les renards qui les attaquent & les amassent dans leurs tanieres, où quelquefois ils en gardent des milliers dont ils se nourrissent. Les chiens du pays, qui sont en grand nombre, chaque Lapon ayant le sien, en font aussi leur principale nourriture ; cependant ils n'en mangent guere que la tête ; enfin on dit que les rhennes mangent aussi de cette espece de souris de montagnes, & particuliérement en été. Malgré ce grand nombre de différens ennemis qui en détruisent beaucoup, elles se font aussi mourir elles-mêmes, soit en se je-

tant toutes épuisées dans l'eau, après s'être assemblées par troupes à la maniere des hirondelles quand elles veulent partir; ce qui fait qu'on les trouve quelquefois mortes par milliers dans un même endroit, & entassées les unes sur les autres, &c. soit en sa mangeant & s'entre-détruisant lorsque la pâture vient à leur manquer, & c'est là la cause de leur destruction aussi prompte que leur pullulation.

Il y a des Naturalistes qui regardent les lémings comme une sorte singuliere de rat de Norwege; mais M. *de Buffon* prétend que c'est une espece d'animal différente de celle de nos rats domestiques. M. *Linnæus* dit que les rats de Norwege font ordinairement cinq ou six petits à la fois, mais jamais plus, aussi leurs femelles n'ont-elles que six tettes : ce même auteur ajoute que ces animaux se nourrissent d'herbe ou mousse à rhennes.

Ce qu'il y a de plus remarquable dans ces animaux, ce sont leurs grandes émigrations; car en certains temps, ordinairement en dix ou vingt ans une fois, ils s'en vont en troupes nombreuses, & marchant par bandes de plusieurs milliers, ils creusent des sentiers de la profondeur de deux doigts, sur un demi quart ou un quart d'aune de largeur. On voit plusieurs de ces sentiers à la fois, paralleles les uns aux autres, & divisés en droites lignes, mais toujours distantes de plusieurs aunes : chemin faisant ils mangent les herbes & les racines qui sortent de terre, & font des petits en route; ils en portent un dans leur gueule, un autre sur leur dos, & abandonnent le surplus s'il y en a : en descendant les montagnes, ils dirigent leur voyage vers le golfe de Bothnie; mais ordinairement ils sont dispersés & périssent avant d'y arriver.

Il y a encore quelque chose de fort singulier dans la maniere dont ils font ce voyage. Rien ne peut les obliger à se détourner de leur route, qu'ils suivent toujours en droite ligne. Quand ils rencontrent, par exemple, un homme, ils tâchent de lui passer entre les

jambes plutôt que de se déranger de leur chemin, où ils se mettent sur les pieds de derriere & mordent la canne quand on la leur oppose. S'ils rencontrent une meule de foin, ils se font un chemin à travers à force de manger & de creuser, plutôt que d'en faire le tour. S'ils trouvent du roc ou de la pierre à leur rencontre, ils font le demi-cercle, mais si exactement qu'ils renfilent aussi-tôt la droite ligne. En arrivant à un lac, quelque grand qu'il puisse être, ils font leur possible pour le traverser dans la même direction, quand ce seroit par son plus grand diametre. Si par hasard ils rencontrent dans ce lac quelque bâtiment, au lieu de l'éviter ils tâchent d'y monter, & se rejettent ensuite dans le lac, précisément du côté opposé : le courant de l'eau le plus rapide ne les effraie pas ; ils poursuivent toujours leur route, dussent-ils périr infailliblement.

Si ces rats font quelque dommage dans les champs & dans les prairies, c'est peu de chose, & leur présence en indemnise les habitans ; car quand ils commencent à défiler dans les provinces septentrionales de la Suede, les habitans font une ample capture d'ours, de renards, de martres, de goulus & d'hermines, parce que tous ces animaux, qui suivent les lémings pour en faire leur proie, s'exposent par-là eux-mêmes à devenir celle des hommes. On feroit de la peau de ces rats des fourrures fort belles & fort douces, mais elle est trop tendre & se déchire aisément. Il n'est point vrai que ces animaux aient, comme on le dit, rien de venimeux ; car je connois, dit M. *Linnæus*, plusieurs pauvres Lapons, habitans des forêts, qui sont obligés par nécessité à manger de ces sortes de rats, & qui n'en sont nullement incommodés.

LEMMA. C'est une plante aquatique dont les anciens avoient parlé sous le nom de *lens lenticularis quadrifolia*, mais qui n'a été bien connue que depuis 1740, temps auquel M. *Bernard de Jussieu* en fit une desctiption très-circonstanciée, & que l'on trouve imprimée parmi les Mémoires de l'Académie des Sciences

de la même année. Ce célebre Botaniste, en nous donnant premierement la connoissance des fleurs du lemma, qui avoient été jusqu'alors inconnues, & qui sont cependant son caractere, a détrompé en même temps de l'idée qu'on avoit eue de faire deux plantes particulieres d'une seule. On observe cette plante dans les lieux marécageux, dans les étangs d'eau douce, & quelquefois hors de l'eau; mais elle est alors amaigrie & comme méconnoissable. M. *de Jussieu* l'a décrite, étant à demi baignée, parce que c'est en cet état qu'elle produit ordinairement ses fleurs & ses fruits.

Le lemma est une plante traçante : ses rameaux rampent à droite & à gauche, & sont chargés de feuilles qui, suivant que ces rameaux se trouvent plus ou moins approchés ou écartés, forment des touffes plus ou moins serrées. Les racines naissent du côté inférieur de la branche; elles ressemblent à des filets garnis de fibrilles, & sont brunâtres & pliantes : la branche qui donne naissance aux rameaux est cylindrique, & partagée, d'espace en espace, en espece de nœuds; chaque rameau est terminé comme la branche par un bouton de quatre feuilles, qui venant à se déployer représente une croix de Malte : cette plante porte des coques d'une substance de cuir, elles naissent de la queue des feuilles & contiennent les fleurs & les fruits. C'est dans le Mémoire même de ce savant Académicien qu'il faut s'instruire de toutes les autres particularités du lemma : on y verra que cette plante differe des autres plantes aquatiques, en ce que leurs feuilles sont plus découpées lorsqu'elles restent plongées dans les eaux, & paroissent plus entieres, dès qu'on les en retire; & que celles du lemma au contraire sont plus entieres dans l'eau, & deviennent crenelées dès qu'elles en sortent. On ne sauroit croire en combien de lieux, & sous combien de climats différens elle vient avec le même succès. Quant aux propriétés médicinales du lemma, M. *de Jussieu* soupçonne que cette plante convient pour atténuer & diviser les fluides,

& pour lever les obstructions des visceres. La saveur de cette plante est mucilagineuse comme celle des fougeres.

LEMMAR. *Voyez* Léming.

LEMOULEMON. Nom qu'on donne à Cayenne à une espece de scarabée appelée *capricorne*. Voyez ce mot.

LENDE ou LENTE, *lens*, est une vermine blanche très-menue, qui ressemble assez à un ciron, & qui naît sur les cheveux ou poils des hommes & des bêtes: ce n'est autre chose que les œufs des poux qui éclosent dans leur tems, & qui deviennent de véritables poux. Ces lendes tiennent si fort aux cheveux, qu'il n'est pas aisé de les en détacher, il est plus facile de les faire mourir par la force de quelque médicament mercuriel, ou par le moyen de la poudre de *staphis-aigre*, ou de la poudre de *Capucin*, qui est la *cévadille*: voyez ces mots. L'usage d'un peigne, dont les dents sont fort serrées, les fait aussi périr: il n'y a guere que les enfans & les gens malpropres qui soient sujets à avoir des lendes. *Voyez l'article* Pou.

LENTILLAC. Nom que les Languedociens donnent à la troisieme espece de *chien de mer*, qui a sur le dos des taches blanches de la grandeur d'une lentille & d'autres marques en forme d'étoiles. C'est le *chien de mer étoilé*.

LENTILLADE. En Languedoc on donne ce nom à la raie au long bec. *Voyez au mot* Raie.

LENTILLE, *lens*, est une plante dont il y a deux especes, la *petite lentille* & la *grande*.

La petite lentille, *lens minor*, a la racine menue & fibrée; sa tige est assez grosse & haute de neuf pouces, velue, anguleuse, couchée sur terre, ou rampante par occasion, branchue dès la racine. Ses feuilles sont oblongues, ressemblantes à celles de la vesce, mais plus petites & velues: il sort des aisselles de ces feuilles des pédicules grêles, qui soutiennent chacun deux ou trois petites fleurs légumineuses, de couleur

blanchâtre. A ces fleurs ſuccedent de petites gouſſes courtes, larges, remplies de deux ou trois graines aplaties, orbiculaires, dont la couleur eſt jaunâtre, & dans quelques eſpeces rougeâtre ou noirâtre : cette plante eſt la lentille vulgaire.

La GRANDE LENTILLE, *lens major*, eſt plus belle en toute maniere, & plus grande que la lentille commune : ſes fleurs ſont plus blanches.

On ſeme beaucoup de l'une & de l'autre eſpece de lentilles dans les champs en terre maigre & ſeche : cette ſorte de plante eſt annuelle.

Les graines ſont d'un grand uſage pour la cuiſine. Par les monumens des Anciens, il paroît que les Philoſophes ſe faiſoient autrefois un grand régal des lentilles ; car Athenée dit, *Liv. IV, Chap. 18*, que c'étoit une maxime des Stoïciens, que le *Sage faiſoit tout bien*, & qu'*il aſſaiſonnoit parfaitement les lentilles.* Par quel contraſte les plus habiles Médecins de nos jours jugent-ils autrement des lentilles? Auroient-elles dégénéré, ainſi que nos eſtomacs? Quoi qu'il en ſoit, toute l'Ecole de Médecine prononce que les lentilles ne conviennent ni comme aliment, ni comme remede : elle enſeigne que la fréquence d'une telle nourriture trouble la tête, dérange les eſprits, amortit la vue, occaſionne des terreurs nocturnes, engendre la mélancolie, obſtrue les viſceres, &c.

On diſtingue dans les lentilles deux ſubſtances ; l'une *membraneuſe*, qui eſt la peau ; & l'autre *médullaire*, qui eſt la pulpe. La peau qui eſt aſtringente, nourrit peu & mal ; la pulpe eſt infiniment meilleure. Tout le monde ſait que la *purée de lentille* eſt aſſez nourriſſante : les Payſans s'accommodent de cette nourriture ; mais il y a des provinces où les Payſans mêmes n'en font point uſage, ils les donnent aux chevaux.

LENTILLE D'EAU ou DE MARAIS, *lenticula paluſtris.* C'eſt une plante que l'on trouve dans les lacs, dans les foſſés des villes, & dans toutes les eaux dormantes & qui croupiſſent; elle ſurnage comme une

espece de mousse verte : elle en couvre toute la superficie par une multitude infinie de ses feuilles très-petites, noirâtres en-dessous, vertes en dessus, luisantes, orbiculaires & de la forme des lentilles. Ces feuilles sont unies étroitement entr'elles par des filamens très-menus & blancs ; & de chaque feuille part un filet ou racine, par le moyen de laquelle la plante se nourrit.

L'usage de cette plante est extérieur : elle résout, rafraîchit & calme les douleurs des érysipeles, des hémorrhoïdes & des hernies des intestins. Les canards mangent avec beaucoup d'avidité la lentille d'eau.

LENTILLE DE PIERRE ou LENTICULAIRE, *Voyez* PIERRE LENTICULAIRE.

LENTISQUE, *lentiscus*. Le lentisque est un arbre quelquefois grand, quelquefois petit, selon la nature du sol où il est planté. Il y a plusieurs especes de lentisques, qui different les uns des autres par les pays où ils croissent & par quelques caracteres de variété : (Consultez le *Traité des arbres* par M. *Duhamel*.) Ces arbres, dans certains pays, sont d'un très-grand produit par la résine qu'on en retire, laquelle est connue sous le nom de MASTIC, *mastiche, aut mastix, seu resina lentiscana*.

Les lentisques portent, sur différens pieds, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles sont à étamines, attachées ensemble en maniere de grappes, rougeâtres, & elles naissent des aisselles des feuilles. Les fleurs femelles qui viennent sur d'autres pieds, n'ont qu'un calice, point de pétales, mais un pistil composé de trois stiles, terminés par des stigmates assez gros & velus. Les fruits sont de petites baies rondes, qui noircissent en mûrissant ; elles sont d'un goût acide, & elles renferment chacune un petit noyau. Les feuilles des lentisques sont odorantes & assez semblables à celles du myrte ; elles sont rangées par paire sur une côte creusée en gouttiere. Cette côte n'est point terminée, comme dans la plupart des feuilles conjuguées, par une foliole unique : cette circonstance

peut servir à distinguer les lentisques d'avec les térébinthes.

Les lentisques ne quittent point leurs feuilles pendant l'hiver; mais comme ils sont très-sensibles au froid, on ne peut point les élever ici en pleine terre, à moins que de les mettre en espalier dans une bonne exposition, & d'en prendre grand soin pendant l'hiver. Le lentisque croît naturellement en Languedoc, en Provence, en Italie, en Espagne, aux Indes, & sur les côtes du Cap Blanc, d'Arguin, de Portendic en Afrique. On le cultive dans l'île de Scio ou Chio, pour en recueillir le mastic, résine dont les Turcs font un très-grand usage. Effectivement il en vient une si grande quantité dans cette partie de l'Archipel, que le grand Seigneur en retire tous les ans quatre-vingt à quatre-vingt-dix mille livres pesant de mastic : toutes les îles de l'Archipel ensemble sont obligées d'en fournir au Grand Seigneur 300625 livres pesant. La culture de cet arbre ne consiste qu'à le provigner; on a par ce moyen beaucoup de jeunes pieds vigoureux, qui fournissent plus de mastic que les vieux. Les lentisques font la plus grande richesse de cette île, & ces arbres sont réservés pour Sa Hautesse, car si un habitant étoit surpris portant du mastic de sa récolte dans quelque village, il seroit condamné aux galeres & dépouillé de tous ses biens.

C'est en Janvier que les Turcs plantent les jeunes lentisques, qu'ils distribuent par intervalles & en pelotons ou bosquets dans la campagne : ils viennent aussi très-bien de semences. Ces arbres fleurissent en Mars. On a grand soin de bien nettoyer d'herbes & de feuilles le bas des arbres, afin que le mastic qui tombe à terre soit plus propre. On fait aux troncs & aux grosses branches de lentisques des incisions à la fin du mois de Juillet & au commencement d'Août; la résine coule ordinairement jusqu'à terre, mais il s'en congele en larmes sur les branches : celle-ci est plus estimée que l'autre. On commence à ramasser la résine vers le

ſeizieme d'Août; cette récolte dure huit jours. On fait enſuite d'autres inciſions au même arbre : la ſeconde récolte commence vers le quatorze Septembre ; & quoiqu'on ne faſſe plus enſuite de nouvelles inciſions, le maſtic continue de couler juſqu'au huit de Novembre : on le ramaſſe tous les huit jours, & après ce temps la récolte n'eſt plus permiſe. Pour que la récolte ſoit belle, il faut que le temps ſoit ſec & ſerein. Il ne paroît pas bien certain que les lentiſques qui croiſſent en Italie & en Provence donnent du maſtic, ou s'ils en donnent, c'eſt en très-petite quantité; car celui du commerce vient du Levant. Les écorces des lentiſques qui ont reçu des inciſions annuelles ſont plus tailladées & raboteuſes que celles qui n'ont point été inciſées.

On nous apporte des pays chauds le bois de lentiſque; il eſt gris en dehors, blanc en dedans, & d'un goût aſtringent. Comme on lui attribue la propriété de fortifier les gencives, on en fait des cure-dents, & on uſe de ſa décoction pour les gargariſmes aſtringens. En Italie on tire du fruit de cet arbre une huile par la même méthode que l'on tire celle du laurier en Languedoc. Au Levant, l'huile qu'on en exprime eſt préférée par les Turcs à l'huile d'olive, pour brûler & pour employer dans les médicamens. L'huile de lentiſque poſſede une vertu aſtringente, qui la rend propre lorſqu'on veut reſſerrer, comme dans la chûte de l'anus & de la matrice.

Le maſtic eſt une réſine ſeche d'un goût légérement aromatique, réſineux & aſtringent. Le plus beau doit être en larmes ou petits grains clairs, tranſparens, d'un jaune pâle & d'une odeur agréable; il ſe caſſe net ſous la dent, s'amollit à la chaleur comme de la cire, & s'enflamme ſur les charbons. Les habitans de l'île de Chio mettent preſque tous du maſtic dans leur bouche pour fortifier les dents & les gencives, & pour corriger l'haleine. Ils ont auſſi coutume d'en mêler & d'en faire cuire avec le pain pour le rendre plus délicat au goût.

Comme

Comme il y a plusieurs especes d'arbres qui donnent du mastic, certaines especes en donnent de plus beau, mais en moins grande abondance : c'est ce mastic de meilleure qualité que les Marchands nomment *mastic mâle*, soit qu'il d'écoule d'un arbre mâle ou d'un arbre femelle ; & ils désignent sous le nom de *mastic femelle* celui qui est de qualité inférieure. Les meilleures lentisques se trouvent dans la partie de l'île de Chio qui est du côté du Sud. C'est sans doute de ce mastic mâle que les Dames du sérail qui ont du crédit, & les concubines bourgeoises de Turquie mâchent presque continuellement à jeun, pour rendre leur haleine d'une odeur de baume, fortifier leurs gencives & blanchir leurs dents, & pour en prévenir le mal ou le guérir.

On emploie intérieurement le mastic pour fortifier l'estomac, arrêter les diarrhées & les vomissemens ; il entre dans plusieurs baumes & emplâtres. On l'étend sur un morceau de tafferas, & on l'applique sur la tempe pour calmer les douleurs des dents. Enfin le mastic se dissout aisément, & il peut entrer dans la composition de plusieurs beaux vernis. On jette aussi des grains de mastic dans des cassolettes pour des parfums, ou dans le pain avant de le mettre au four. Les Lapidaires mêlent du mastic commun avec de la térébenthine & du noire d'ivoire, & cet amalgame leur sert à maintenir les diamans qu'ils taillent & polissent.

Toutes les parties du lentisque, ses bourgeons, ses feuilles & ses fruits, l'écorce des branches & des racines sont astringentes. Dans les Ephémérides d'Allemagne on vante la décoction de bois de lentisque sous le titre d'*or potable végétal*, comme une panacée singuliere contre la goutte & les catarres ; en un mot, pour aider toutes les fonctions du corps en rétablissant le ton des fibres, & en adoucissant l'acrimonie des humeurs.

LENTISQUE DU PÉROU, *Voyez* MOLLE.

LÉOCROCOTTE, *leocrocotta*. C'est, dit-on, un

animal d'Ethiopie, de la grosseur d'un âne sauvage: il a la croupe du cerf, l'encolure, la queue & le poitrail du lion & la tête comme un taisson: ses pieds sont fourchus, sa gueule est fendue jusqu'aux oreilles: il a au lieu de dents un os entier qui lui prend toute la mâchoire. *Plin. Liv. VII. Chap.* XX & XXX.

On dit que cet animal est fort léger & surpasse tous les quadrupedes à la course. On dit encore qu'il naît de l'accouplement d'une lionne & d'une crocotte, ou d'une hiene mâle; & que les crocottes sont des métis que font les lionnes étant mâtinées. *Gesner* pense que le léocrocotte est un *tigre*. Voyez *ce mot*. Nous regardons l'existence de cet animal comme fabuleuse.

LÉOPARD, *leopardus*. Espece d'animal quadrupede de l'ancien continent, que nous décrirons ainsi que l'once, à la suite du mot PANTHERE.

LEPAS. Nom donné par les Grecs à un genre de coquillage univalve, & qu'on a rendu en latin par celui de *patella*, parce que sa coquille ressemble à une petite jatte ou à un petit plat. On le connoît sur les côtes de la Normandie, sous le nom de *berlin* ou *berdin*; en Provence, sous celui d'*arapede*; sur les côtes de Poitou & d'Aunis, sous celui d'*œil de bouc* & de *jambe*. Le lepas rampe sur les rochers. On a calculé sa marche la montre à la main: un de ces animaux a avancé pendant une minute huit pouces de long; & si l'animal ne se reposoit pas si souvent, il pourroit avancer d'un pied. La base qui est à l'ouverture de la coquille, est occupée par un gros muscle qui a presque autant de chair que tout le reste du corps de l'animal; ce muscle n'est point couvert par la coquille. Le lepas s'en sert pour marcher, ou pour se fixer fortement sur la surface d'une pierre; les Pêcheurs ont bien de la peine à l'en détacher, en insinuant la lame d'un coûteau entre la pierre & la coquille. L'animal s'en détache à sa volonté pour aller à la pâture; mais il meurt s'il cesse d'être entouré d'eau. On le mange cru ou cuit.

La coquille de cet animal est d'une seule piece, assez dure; sa couleur ordinaire est grisâtre : on en voit cependant de diverses autres couleurs : elle est nacrée en dedans, non contournée, convexe, & de la figure d'un cône tronqué ou d'un entonnoir très-évasé. Cette coquille est ou entiere & simple, ou percée en-dessus, ou chambrée, ou à appendice intérieur, ou écailleuse en-dessus. On prétend que le lépas, dont la coquille est perforée en-dessus, déjecte par cet endroit ses excrémens.

Parmi ces coquilles conoïdes on distingue encore celles dont le sommet est pointu ou obtus, ou aplati ou recourbé : celles enfin dont la robe est cannelée ou striée, épaisse ou papyracée. Celles que les Conchyliologistes appellent le *lepas bouclier*, imitant l'écaille de tortue, est marbré en-dessus & nacré en-dessous; le *concho-lepas*; le *bonnet de dragon* ou *Chinois*, sa tête est saillante, recourbée, & sa base est communément revêtue de drap marin; l'*œil de bouc*; la *nacelle*; le *cabochon* ou *toit Chinois*, écailleux en-dessus & à plusieurs étages; l'*astrolepas* ou l'*étoile*; le *lepas des Magellans*, percé en dessus & rayonné de vert, de violet & quelquefois de rose; le *lepas chambré*, sa tête est saillante, une cloison parallele à la base occupe près de la moitié du dedans, &c. ces especes suffisent pour donner une idée des caracteres les plus variés de ce genre de coquilles.

On trouve aussi quelques lepas fluviatiles & beaucoup de fossiles. On appelle ceux-ci *lépadites* ou *patellites*.

LEPIDOPTERE. *Voyez à l'article* INSECTE.

LEPTURE, *leptura*. Insecte coléoptere dont les antennes vont en diminuant de la base à la pointe, & dont l'œil entoure la base. On peut regarder les leptures comme des especes de *cérambix* ou capricornes; elles sont comme eux de l'ordre des coléopteres qui ont quatre articles aux tarses de toutes les

jambes; elles habitent les mêmes lieux, leurs larves & leurs nymphes sont les mêmes, & elles n'en different que par leur corselet, qui n'est point armé de pointes comme celui des *capricornes*. Voyez *ce mot*. Une espece de lepture très-curieuse se trouve à Cayenne; elle est toute noire. Les deux pattes de derriere ont deux fois la longueur du corps; la cuisse est renflée près du genou; l'extrémité de la jambe est garnie, ainsi que le tarse, de houppes de poils. On a trouvé cette lepture sur des roseaux, dans un lieu marécageux.

LERÉ. Espece de chauve-souris du Brésil, & qui est la même que celle de Cayenne. *Voyez* Chauve-souris.

LERNE, *lernea*. Espece de zoophyte ou de ver qui se trouve sur une sorte de brême, & qui se nourrit de son sang. *Voyez* Zoophyte.

LÉROT, *mus avellanarum major*. Voyez à la suite du mot Loir.

LETCHI ou LI-CHI. C'est un des plus beaux & des plus délicieux fruits qui croissent à la Chine, & particuliérement dans la province de Canton; il égale le volume d'une grosse noix : son écorce est chagrinée; mince, d'abord verdâtre, ensuite de couleur de ponceau éclatante. Quand le fruit est mûr & récemment cueilli, cette écorce se termine en pointe : elle enveloppe une espece de pulpe mollette, & un petit noyau très-dur de la figure d'un girofle & de la couleur du jais : il n'y a que le mangoustan & peut être l'*ata* qui surpassent ce fruit en bonté : il est d'une nature si chaude, que si l'on n'en use point avec modération, il fait naître des pustules par tout le corps. Les Chinois le font sécher comme nous séchons en Europe les pruneaux, & en mangent toute l'année; ils s'en servent particuliérement dans le thé, auquel il donne un petit goût rude ou aigrelet, qui leur paroît plus agréable que celui du sucre. *Voyez* Ata.

LÊTRE. C'est le bois de fer. *Voyez ce mot*.



LEVESCHE. *Voyez* Livêche.

LÉVIATHAN. Animal dont il est parlé dans le *livre de* Job, *chap. 40 & 41*. Le docte *Samuel Bochard* qui a lu tout ce que l'Ecriture Sainte dit à ce sujet, prétend dans son *Hierozoicon, page 2, Liv. IV, c. XII, XIII & XVI*, que le léviathan est le crocodile; cet animal si difficile à prendre, si indomptable, si farouche & dont la peau est si dure. Pour le prouver il tire ses raisons d'un endroit du *Talmud, au traité du Sabath*, où il est dit que le cabith ou chien marin est la terreur du léviathan : il soutient que ce cabith est l'ichneumon, & que l'animal dont il est la terreur, est le crocodile; parce qu'on a cru que l'ichneumon se jette dans la gueule du crocodile, s'insinue dans son corps, lui ronge les entrailles & lui perce le ventre : d'où il s'ensuit que le crocodile est le léviathan des Hébreux. *Voyez* Crocodile & Ichneumon.

Mais M. *Jault*, Professeur en Syriaque, prétend que le léviathan est le dragon-marin; & il s'appuie sur un passage d'Isaie, *chap. 27*, où il est dit : *Le Seigneur visitera avec son épée dure, grande & forte, le* léviathan, *ce serpent prodigieux, ce serpent tortueux, & il tuera le dragon qui est dans la mer.* Voyez Dragon marin.

Les nouveaux Hébreux donnent encore le nom de *léviathan* aux animaux cétacées, tels que la baleine.

LEVRAUT; est le jeune lievre; sa chair est fort saine. On donne le nom de *lévreteaux* aux petits levrauts qui sont encore nourris par la mere. *Voyez l'art.* Lievre.

LEVRETTE, est la femelle du lévrier; les petits s'appellent *levrons*. Voyez ci dessous Lévrier.

LÉVRIER. C'est une des especes de chien nommé ainsi, de l'usage où l'on est de s'en servir particuliérement à la chasse du lievre. Le lévrier est haut monté sur ses jambes, il a la tête longue & menue, le corps fort délié. On distingue quatre sortes de lévriers :

1°. celui dont les Ecossois, les Irlandois, les Scythes, les Tartares & autres Peuples du Nord sont fort curieux, s'emploie à courir le loup, le sanglier & autres grandes bêtes, comme le taureau sauvage & le buffle: on l'appelle *lévrier d'attache*. Dans la Scythie il y en a d'assez lestes pour attraper les tigres & les lions: les gens du pays se servent des plus forts pour garder le bétail, qui n'est jamais enfermé.

2°. Le *lévrier de plaine ;* c'est le plus agile de tous les animaux; les meilleurs sont en Champagne, en Picardie & en Thrace, à cause des grandes plaines de ces trois Provinces, ce qui oblige à les choisir de grande race, de grande haleine, & d'une extrême vîtesse. Les Portugais choisissent parmi ceux-ci les mieux rablés, gigotés & courts, pour bien courir le lievre sur les côteaux & les montagnes.

3°. Le *lévrier franc* & le *lévrier métis :* ils se trouvent en Espagne & en Portugal : on les croit mêlés de quelque race de chiens coureurs, ou de ceux qui rident naturellement. Ces sortes de chiens, qui ne deviennent jamais gras ni gros, conviennent en ce pays-là, qui est inculte & rempli de broussailles; ce qui fait qu'ils ne vont qu'en bondissant après le gibier, qui y est fort commun : ils ont l'art de l'investir, de maniere qu'ils ne manquent pas de le prendre & de le rapporter : on les appelle ordinairement *charnaigres*. Les métis de cette race ont la queue velue & les oreilles pendantes.

4°. Le petit *lévrier d'Angleterre :* on choisit les plus hauts pour courir le lapin dans une garenne ou dans quelque lieu clos : on les y tient en lesse proche des épinieres faites exprès, & qui sont éloignées des trous où les lapins se retirent. Si on veut faire courir le petit lévrier, on bat les épinieres, d'où il sort un lapin, qui voulant regagner son trou se trouve barré, & souvent pris par le lévrier.

Les lévriers qui ont le palais imprimé de grandes ondes noires, sont les plus vigoureux; on choisit ceux

qui sont tisonnés, à gueule noire, & qui ont le corps marqueté de très-grandes taches, le pied sec, une encolure longue, la tête petite & longue, le poil longuet, & plus de chair à la partie postérieure qu'à l'antérieure. *Voyez l'article* CHIEN.

LÉZARD, *lacertus*. Sous ce nom générique l'on comprend toutes les especes d'animaux vulgairement réputés amphibies, qui ont une ressemblance commune avec le crocodile, tels que l'alligator, le cordyle, le caméléon, la salamandre, le lézard ou dragon volant, le seps le scinc, &c. On distingue les lézards selon la figure de leur tête, de leur queue & par la structure de leurs pieds, ainsi qu'on le peut voir dans la comparaison des lézards vulgaires avec les salamandres. Les uns ont le dos uni, d'autres l'ont dentelé comme un peigne. Il y en a de terrestres, & d'autres qui sont aquariques, c'est-à-dire, qui ne vivent pas indifféremment sur la terre ou dans l'eau. Tous ont les pieds digités, & leurs femelles conservent dans leur ventre les œufs qu'elles ont conçus. Nous ne ferons que donner ici la liste des lézards les plus connus, nous étant réservé d'en parler à l'article particulier de chacun d'eux.

Le très-grand lézard d'Amérique, nommé des Latins *caudiverbera*, parce qu'il remue continuellement la queue, est couvert d'écailles minces, &c. c'est une espece de *lézard fouetteur*. Voyez CORDYLE. Il y a un autre grand lézard d'Amérique que les François appellent *sauvegarde*. Voyez ce mot.

Dans cette même division de lézards à écailles minces, les Auteurs placent le *tilcuetz-pallin* de la Nouvelle Espagne, le *tecuixim*, le *lézard argus*, le *lézard tigré* d'Amérique, & celui de Ceylan, dont la queue est fourchue, *voyez* ASCALABOS; le *lézard étoilé* de la Mauritanie, le *lézard vert & bleu* de l'île de Saint-Eustache, l'*ameira* de Surinam, le *tamapara* des Amazones, le *lézard roux* de Rio de Janeiro, le *taraguira* & le *tecunhana* de Bayak au Brésil, le *lézard bleu* de

Guinée, le *lézard noirâtre* d'Amboine, le *tamacolin* de la Nouvelle Espagne. Les autres lézards les plus connus, sont les *quelzpalés* ou *quet-patco* du Brésil, dont la queue est par anneaux & épineuse; le *cuetzpallin* du Mexique; le *taraguicoaicuraba* du Brésil, dont la queue est couverte de fines écailles carrées; le *talatec* de Virginie; le *tupinambis* d'Amérique; *voyez* SAUVEGARDE & TEJUGUACU; le *léguana* d'Amérique; le *sola-ager* de Ceylan; le *galeotes* d'Arabie; le *dragon ophiomachus* du Brésil, qui a une huppe crêtée; le *tecoixin* du Mexique; le *senembi* des Indes; l'*heïaca* ou *soleil* d'Amérique.

Les lézards qui ressemblent aux salamandres par la figure de leur tête, & par leur langue épaisse & charnue, ont le tronc du corps, ainsi que la queue & les pieds comme les lézards vulgaires: ils sont ovipares, c'est-à-dire, qu'ils déposent de vrais œufs; tels sont, l'*ameira* de la Nouvelle Espagne, la *salamandre caméléon* d'Amboine, le *tapayakin* du Cap de Bonne-Espérance.

Description des Lézards vulgaires.

LE LÉZARD GRIS, ORDINAIRE OU COMMUN, *lacertus terrestris*, a communément cinq à six pouces de long, & un demi-pouce de large; sa tête est triangulaire, aplatie, couverte d'amples écailles: il a le museau moussé & ovale; les yeux vifs, recouverts de leurs paupieres: les oreilles situées au derriere de la tête, rondes & bien ouvertes; la gueule grande, formée de deux mâchoires armées de dents fines, un peu arquées: quatre pattes qui représentent des mains à cinq doigts, munis de petits ongles crochus: tout le dessus du corps est d'un gris cendré, agréablement varié sur les côtés, revêtu d'une peau ornée de belles écailles: le dessous de la gorge est fait en maniere de coqueluchon, d'une couleur dorée, luisante; le ventre est d'un vert bleuâtre & garni d'écailles car-

tées, plus grandes que celles qui couvrent le dessus du corps : l'anus est assez grand, & situé un peu au-dessous des pieds de derriere; la queue est ronde, de la longueur du corps, & se termine en pointe : la langue est rougeâtre, assez longue & plate, fendue en deux par le bout.

Redi dit que tout lézard mâle a le membre génital double comme les serpens, quelquefois même fourchu. Il y en a qui ont double & triple queue; quelques Indiens regardent la rencontre de tels lézards comme un signe certain d'une fortune prochaine.

La cause de la bifurcation de la queue du lézard paroît avoir une sorte d'analogie avec la vertu réproductrice du polype; cependant cette bifurcation peut être due à des pierres, qui en tombant sur la queue de ces animaux, la coupent en deux ou en trois : la queue vertébrée est la véritable & ancienne queue, celle qui n'a point de vertebres osseuses ni cartilagineuses, mais une espece de tendon, est la nouvelle queue, qui est beaucoup plus mollasse & moins fragile.

On a éprouvé que cet animal ne mange que peu ou point durant l'hiver, & qu'il peut vivre huit mois sans prendre de nourriture, ce qui lui est commun avec la vipere, qui vit ainsi jusqu'à dix mois, & avec la tortue qu'on a vu vivre jusqu'à dix-huit mois. Le caméléon & le limaçon vivent aussi très-long-temps sans prendre de nourriture.

Le lézard est un animal commun & utile dans les pays chauds, où il détruit un très-grand nombre de mouches & d'autres insectes incommodes qui se multiplieroient excessivement. Cet animal dépose ses œufs dans les vieilles masures, où il se retire lui-même pendant l'hiver, & la chaleur de l'air suffit seule pour les faire éclorre.

M. *Needham*, dans ses *nouvelles observations microscopiques*, a fait un chapitre exprès sur la langue du lézard, dont nous croyons utile de rapporter l'extrait. La langue de cet animal est fourchue, il la lance avec

vîtesse : vue au microscope, elle paroît dentelée comme une scie : cela lui sert pour mieux tenir sa proie, qui étant ailée lui échapperoit facilement. On en a donné une figure qui a été tirée d'après une langue qu'on avoit pressée & séchée entre deux glaces, pour la rendre plus transparente, & pour obliger les dents à se montrer ; car on ne les voit point quand l'animal est mort, elles restent appliquées contre les bords de sa langue, & il y a apparence qu'il peut les faire sortir & rentrer à volonté.

Les lézards gris changent de peau deux fois l'année : savoir au printemps & en automne, à la maniere des serpens : ils aiment beaucoup à se chauffer aux rayons du soleil ; c'est peut-être la raison pourquoi ils sont plus communs dans les pays chauds que dans les pays froids. L'hiver ils sont comme engourdis : au commencement du printemps ils se réveillent, c'est déjà la saison de leurs amours, ils s'accouplent au commencement d'Avril ; dans l'accouplement ils s'entortillent l'un à l'autre de maniere à ne représenter qu'un seul corps à deux têtes, comme font en pareille occasion les serpens ; ensuite ils vont pondre leurs œufs dans la terre au pied des murs exposés au midi, & où la chaleur de la nature suffit, comme nous l'avons déjà dit, pour les faire éclorre au bout d'un certain temps. Ils se nourrissent de mouches, de fourmis, de grillons, de sauterelles, & sur-tout de vers de terre. Plus il fait chaud, plus ils sont alertes ; ils courent très-rapidement, & semblent aimer la présence de l'homme : de là vient que les Anciens avoient nommé les lézards l'*ami de l'homme* & l'*ennemi du serpent*. Ces lézards sucent avidement la salive des enfans, & deviennent quelquefois familiers : on peut les manier impunément & sans aucun risque.

Le LÉZARD VERT, *lacertus viridis*, est semblable au *lézard gris*, mais deux ou trois fois plus grand & même davantage ; tout le dessus de son corps est d'un vert luisant, agréable à la vue : il habite ordinaire-

ment dans les brouſſailles, les buiſſons & les bruyeres; ſouvent il fait peur aux paſſans par le bruit qu'il excite en courant rapidement à travers les feuilles ſeches, puis il s'arrête tout-à-coup, & paroît regarder l'homme avec complaiſance : les plus gros ſe trouvent dans les pays chauds. Le lézard vert eſt extrêmement colere, & quand il peut ſaiſir un chien par le nez, il ſe laiſſe entraîner juſqu'à ce que le chien l'ait rué; mais on n'a pas de preuve certaine que ſa morſure ait jamais cauſé d'accident fâcheux. Les chaſſeurs diſent que dans la ſaiſon des nids des oiſeaux, il gobe leurs œufs auſſi fréquemment pour le moins que le coucou, & c'eſt pour cette raiſon principalement qu'il grimpe aux arbres. Si on lui coupe la queue, elle lui repouſſe. M. *Perrault* ayant arraché à un petit crocodile des dents qui branloient, a trouvé dans les alvéoles d'autres dents très-petites, mais très-bien formées, qui devoient ſuccéder & croître à la place des premieres : c'eſt ce qui a fait croire à cet Obſervateur, qu'il en eſt de même de la queue du lézard, & que la nature lui en a donné en réſerve des germes qui ſe développent, lorſque la premiere queue lui a été enlevée.

Le célebre M. *Duverney* a fait voir que la peau qui couvre la partie interne de la cuiſſe du lézard vert, eſt percée de dix à douze trous qui répondent à autant de glandes.

Le lézard ſe bat quelquefois contre les ſerpens dont il devient communément la proie. Les Africains mangent volontiers ces lézards verts. Les Kamtſchadales regardent cet animal comme un eſpion des puiſſances infernales; auſſi quand ils en trouvent ils ont ſoin de les couper par petits morceaux. Si le lézard échappe, ils en ſont au déſeſpoir, & craignent à toute heure de mourir; cela arrive quelquefois par un excès de leur découragement, ce qui augmente la ſuperſtition des autres.

En Médecine on regarde les lézards comme fortifians & réſolutifs : on en prépare une huile par infuſion

ou par onction, qui est bonne pour les taches de la peau, & pour faire croître les cheveux. M. *Bourgeois* dit qu'on fait aussi usage de la poudre de lézards pour faire tomber les dents cariées & gâtées : on met un peu de cette poudre dans le creux de la dent, mais il faut prendre garde qu'elle ne touche pas aux dents saines.

LÉZARD D'AMBOINE. Animal très-peu connu en France, & dont le Docteur *Schlosser* nous a donné la description. *Valentin* qui a voyagé dans l'île d'Amboine, appelle ce lézard *lézard crété, lézard aquatique*, & les Insulaires lui donnent le nom de *soa-ager*. Ce lézard habite les environs des fleuves, des eaux douces, & quoiqu'il monte quelquefois sur les lieux escarpés, rarement grimpe-t-il sur les lieux élevés. Il dépose aussi ses œufs aux environs des rivieres, il choisit sur-tout les îles & les bancs de sable qui se rencontrent ordinairement aux embouchures des fleuves rapides. Il grimpe communément sur les arbres ou arbrisseaux qui se trouvent sur les rives de ces fleuves; mais dès qu'il apperçoit des hommes ou des chiens, il saute bien vîte dans l'eau & s'y cache sous les rochers : il est facile pour lors de l'y prendre, pourvu qu'on approche la main hardiment, car ce lézard est aussi timide que stupide : il ne mord pas même celui qui l'empoigne. Ce lézard est différend du *léguana*. Voyez ce mot.

Le lézard d'Amboine décrit par M. *Schlosser* a trente-trois pouces de longueur depuis sa bouche jusqu'à l'extrémité de la queue. La tête & le collier sont de couleur verdâtres avec des stries blanches : son dos & sa queue sont fauves; sa crête, qui regne sur toute la queue, est d'une couleur perle-fauve, son ventre est gris, & sa peau est ornée par intervalles de grandes & petites taches blanches : on remarque aussi ces mêmes taches dans les pieds.

La partie supérieure de la tête est chargée de tubercules, & couverte de petites écailles rondes. La mâchoire supérieure se termine en pointe quadrangulaire, & l'inférieure est très-obtuse. Les narines sont émi-

nentes, les yeux assez grands : les oreilles extérieures sont formées par la membrane nue du tympan fortement étendue, & d'une forme oblongue. Sa langue est fort épaisse & charnue, les dents des deux mâchoires sont plates, pointues, & en se rencontrant elles se placent les unes entre les autres; il n'y a que les dents placées à l'extrémité de la mâchoire, tant supérieure qu'inférieure, qui soient courtes, rondes & penchées en devant. Chaque ongle des cinq doigts a trois lignes de longueur ou environ. La crête ou aigrette, autrement l'aile de la queue, commence dans la région de l'anus. Cette aile ou crête offre dix-sept rayons très-visibles, d'une substance cartilagineuse ou osseuse, cependant flexibles. Tout le bord supérieur de cette crête est garni de cent vingt petites dents aiguës, penchées souvent en arriere, & semblables à de petites dents de scie. La suture dorsale a aussi de semblables petites dents, mais plus grandes les unes que les autres, & au nombre de quatre-vingt-dix. La queue est ronde, courbée en maniere de tuile creuse & plus longue que le corps & la tête de l'animal. La crête du mâle est plus grande & plus élevée que celle de la femelle : les couleurs de la peau du mâle sont aussi plus belles.

La chair du lézard d'Amboine est blanche, douce, d'une odeur pénétrante, à peu près semblable à la chair de la chevre, & par conséquent meilleure à manger que celle du lézard appellé *iguane*. Les œufs du lézard d'Amboine étant encore dans l'ovaire sont jaunes, étant sortis ils deviennent blancs & oblongs. L'animal se nourrit de semences & baies d'arbrisseaux aquatiques, & de petits vers. Le Docteur *Schlosser* caractérise bien ce lézard par cette phrase latine : *Lacerta cauda, tereti longa, pinna caudali radiata, sutura dorsali dentata.*

LÉZARD D'EAU. Il n'est pas rare de rencontrer dans les bassins & les fossés des lézards verts & gris dont nous venons de parler. M. *Long* a observé que

les lézards de terre ſont moins dangereux que ceux qui naiſſent dans l'eau, de même que les crapauds qui ne ſont pas venimeux dans le froid, le deviennent dans la chaleur : de là vient qu'ils ſont ſi nuiſibles en Italie.

On donne auſſi le nom de *lézard d'eau* à un poiſſon que l'on trouve dans les mers des Indes, & qui eſt aſſez ſemblable aux poiſſons alongés, tels que les merlans & les harengs. Sa tête reſſemble à celle d'une ſauterelle ; les yeux ſont placés au-deſſus, ce qui lui donne une extrême facilité d'appercevoir ce qu'il veut prendre ou éviter. Il a préciſément au-deſſous des ouies, une partie charnue qu'il poſe ſur le ſable, & ſur laquelle il ſe balance & ſe tourne comme ſur un pivot, prenant toute l'attitude d'un lézard qui guette ſa proie, ce qui lui a fait donner le nom de *lézard d'eau*. Dès qu'il apperçoit ce qu'il guette ou qu'on s'approche de lui, il s'élance & ſaute par bonds avec une très-grande vivacité. Il a ſur le dos une eſpece de nageoire garnie d'épines, qu'il plie ou redreſſe à volonté, comme la perche, & qui lui ſert de défenſe.

L'aliment le plus ordinaire du lézard d'eau poiſſon, eſt une eſpece de crabe. Celui-ci eſt armé d'un ſeul côté d'une pince, preſqu'auſſi groſſe que ſon corps : dès qu'il voit ſon ennemi, il lui préſente cette pince, dont la vue ſeule apparemment le tient en reſpect ou dans l'inaction ; car le crabe continue de manger comme s'il n'avoit rien à craindre : mais comme il faut pour entrer dans ſon trou, qu'il replie cette pince le long de ſon corps, c'eſt ce moment que le poiſſon ruſé ſaiſit pour ſe jeter deſſus, l'enlever & le manger. *Voyez l'Hiſtoire de l'Académie année, 1751.*

LÉZARD ÉCAILLEUX ou DIABLE DE JAVA, *lacertus ſquammoſus Indicus*, nom ſous lequel les François établis aux Indes Orientales, déſignent une eſpece d'animal qui n'eſt point réellement du genre, ni même de la claſſe des lézards. Il y en a même deux eſpeces qui toutes les deux ſont des quadrupedes vivipares, & non des ovipares, comme le ſont les lézards.

Ces animaux ſont nommés par les Indiens de l'Aſie méridionale, l'un *pangolin*, & l'autre *phatagin. Voy. leur deſcription, leur hiſtoire, leurs mœurs ſous ces mots* Pangolin & Phatagin.

LÉZARD FOUETTEUR. *Voyez* Cordyle.

LÉZARD GOETREUX. *Voyez* Goitreux.

LÉZARD DE MER. *Voyez* Draconcule.

LÉZARD GRIS. *Voyez à la ſuite de l'article* Lézard.

LÉZARD VERT. *Voyez à la ſuite de l'article* Lézard.

LÉZART VOLANT. On le nomme auſſi *dragon ailé.* On en trouve en Amérique dans une des îles du Canada, & en Afrique. Il a ſous le cou une très-petite poche : ſes ailes ſont des membranes marbrées de taches brunes, noires & blanches, quelquefois griſes, & ne s'étendent qu'à la volonté de l'animal. Ces animaux s'élancent & volent d'arbre en arbre pour attraper des mouches, des papillons & autres inſectes dont ils font leur nourriture, & l'on prétend qu'ils font leurs nids & pondent comme les oiſeaux, dans des creux d'arbres : leurs œufs ſont bleus, mouchetés de rouge & de la groſſeur d'un pois. On voit cette eſpece de petit lézard dans le cabinet de Chantilly.

LHAMA ou LNAMA. Les Indiens du Chili donnent ce nom aux prétendus *petits chameaux Péruviens :* voyez à l'article Paco.

LIAIS On donne ce nom à une pierre calcaire blanche, compacte, qui ſonne ſous le marteau quand on la travaille, & qui eſt aſſez dure pour recevoir un poli mat & une belle ſculpture. On en diſtingue de pluſieurs ſortes : il y a le liais roſe qui eſt le plus beau & d'un grain fin ; le franc liais & le liais feraut qui ſe calcinent difficilement au feu & qui ſervent par cette raiſon à faire des chambranles & des jambages de cheminée, des appuis, des baluſtres : toutes ces pierres ſe trouvent aux environs de Paris, & portent depuis ſix pouces juſqu'à huit & dix de hauteur ou plutôt d'épaiſ-

ſeur de banc; mais on peut les ſcier en lames aſſez minces. On en fait des pavés d'anti-chambre.

LIANE. C'eſt un genre de plantes très-ſingulieres, qui croiſſent très-promptement en Amérique, & principalement aux Antilles (il s'en trouve auſſi en Afrique) où l'on s'en ſert au lieu de cordes : ces plantes y ſont fort communes : on y diſtingue ſur-tout, 1°. la *liane à ail*, ainſi appelée, parce qu'étant fraîchement coupée elle répand une odeur forte & déſagréable, comme celle de l'ail; 2°. la *liane blanche*; 3°. la *liane crape*; 4°. la *liane franche*; 5°. la *liane à panier*; 6°. la *liane punaiſe*; 7°. la *liane carrée*; 8°. la *liane rouge* ou *liane à eau*; 9°. la *liane ſeguine*; 10°. la *liane tocoyenne*; 11°. la *liane à glacer* ou *liane à ſerpent*. *Chevalier*, pag. 198 à 200, fait mention des *lianes à caconne*, *à chique*, *à bouton*, *à bœufs*, *à tonnelle*.

Les lianes montent en ſerpentant, comme le lierre, autour des arbres qu'elles rencontrent, & après être parvenues juſqu'aux branches les plus hautes, elles jettent des filets qui retombent perpendiculairement, s'enfoncent dans la terre, y reprennent racine & s'élevent de nouveau, montant & deſcendant alternativement. D'autres filamens portés obliquement par le vent ou par quelque haſard, s'attachent ſouvent aux arbres voiſins, & forment ou une forêt impénétrable, ou une confuſion de cordages pendans en tous ſens, qui offrent aux yeux le même aſpect que les manœuvres d'un vaiſſeau. Il n'y a preſqu'aucune de ces lianes à laquelle on n'attribue quelque propriété particuliere, dont quelques-unes ſont bien confirmées : telles ſont celles de l'*ipecacuanha*.

Il y a des lianes auſſi groſſes que le bras, quelques-unes étouffent l'arbre qu'elles embraſſent, à force de le ſerrer. Il arrive quelquefois que l'arbre ſeche ſur pied, ſe pourrit & ſe détruit entierement, & qu'il ne reſte que les ſpires de la liane, qui forment une eſpece de colonne torſe iſolée & à jour, que l'art auroit bien de la peine à imiter. Les Sauvages qui habitent le long de

la

la riviere des Amazones, trempent leurs fleches pour les empoisonner dans des sucs extraits de diverses plantes, & particulierement de certaines lianes venimeuses. Ces fleches empoisonnées par le suc de ces lianes, ont la singuliere propriété de conserver leur effet au bout d'un an. L'activité de ce poison est telle que des animaux qui avoient resisté aux poisons les plus redoutables, tels que l'arsenic, le sublimé corrosif pris intérieurement, ont succombé presque en un clin d'œil, sous une ou deux piqûres légeres de ces fleches empoisonnées. Les Caraïbes se servent du suc de toulola contre les blessures de ces armes mortelles. *Voyez* Toulola, & *consultez le Voyage* de M. de la Condamine.

Dans la Guiane, on se sert de la *liane blanche* pour les mêmes usages que les *lianes franches & punaises*, excepté que les Tonneliers ne s'en servent pas pour attacher leurs cercles : on en fait d'assez bons paniers, ainsi qu'avec la *liane à panier*, dont le nom désigne l'emploi qu'on en fait particulierement : celle-ci ressemble à la liane blanche par la couleur ; mais elle en differe par les nœuds. La *liane crape* n'est pas plus grosse qu'une ficelle : on l'appelle aussi *liane à cordes*. Elle sert aux besoins, ainsi que la *liane seguine*, à amarrer des barrieres, à coudre les panneaux faits de feuilles de baroulou ou balisier, & à faire des instrumens de pêche. La *liane franche* est la meilleure du pays, elle dure plus que le clou qui l'arrache, mais elle n'est pas commune dans les lieux habités : on la vend vingt sous le paquet de deux cents brins marchands, c'est-à-dire, sans nœuds & de deux brasses de longueur. On la trempe pour l'employer, elle se fend aisément : on en garnit les bouteilles qu'on appelle *dames-jeannes* ; les Tonneliers s'en servent pour attacher leurs cercles. La *liane punaise* est fort rampante, son brin est de quarante pieds sans nœuds, elle sert aux mêmes usages que la précédente. La *liane carrée* a les mêmes usages que la *liane rouge*, & se prépare

de même; mais elle n'a pas la même propriété de fournir de l'eau à ceux qui auroient soif. La *liane rouge* ou *liane à eau*, étant tordue, sert à faire des barrieres, des amarrages, des palissades; elle est fort commune & croît fort vîte; mais elle ne dure guere qu'un an, étant employée & exposée à l'air : il y en a d'aussi grosses que le poignet. Etant coupée, elle rend une eau claire & pure, dont les voyageurs & les chasseurs altérés font un grand usage; mais il faut observer après l'avoir coupée par le bas, d'en couper promptement la longueur de trois à quatre pieds dans le haut pour obliger l'eau à descendre, sans quoi l'eau, au lieu de s'écouler, remonte dans l'instant vers le haut de la tige. La liane seguine est très-bonne en tisane; elle a d'ailleurs les mêmes usages que la liane crape. Enfin la *liane tocoyenne* sert à faire des paniers propres au ménage; son écorce qui est double, la rend plus difficile à gratter & à préparer : elle naît abondamment dans le pays habité par la Nation appelée *Tocoyenne*. A l'égard de la *liane à glacer*, voyez Caa-peba. La *liane à batatte* est la tige de la batatte même. *Voyez* Batatte. La *liane timbo* est naturelle au Brésil. *Voy.* Timbo.

LIBER. *Voyez aux articles* Arbre & Écorce.

LICHE. *Voyez à l'article* Glaucus. C'est la *pélamide* des Languedociens.

LICHEN. Nom donné à une famille de plantes, que l'on dit être du genre des *champignons* : voyez ce mot. Les *mousses terrestres* sont aussi des especes de *lichens*, ainsi que la *pulmonaire de chêne* & l'*hépatique commune* : voyez ces mots. Le peuple se sert quelquefois de toutes sortes de mousses ou de lichens pour teindre, sans considérer s'ils sont tous propres à cette opération & à donner une même couleur. Les lichens les plus connus des Teinturiers sont l'*orseille* & la *perelle* : voyez ces mots. Le *lichen de genévrier* est fort usité en Suede pour donner aux habits une couleur jaune. M. *Westbeck* a fait encore mention

dans les *Mémoires de l'Académie de Suede*, de la couleur violette & d'un beau rouge conſtant que l'on peut obtenir du *lichen foliaceus umbilicatus ſubtus lacunoſus*, Linn. Ce lichen paroît au coup d'œil comme s'il avoit été brûlé ; il eſt auſſi mince que du papier, ſe réduit en poudre pour peu qu'on le touche quand il eſt ſec. Il n'eſt attaché à la pierre que par une ſeule petite racine qui ſe trouve au milieu du lichen, il eſt rempli de tubercules qui ſont creux par deſſous. On recueille ce lichen comme les autres, par un temps humide, afin qu'il ſe détache plus facilement de la pierre. A ce défaut on arroſe la pierre avec de l'eau : enſuite on le lave, on le fait ſécher, & on en tire la couleur par le moyen de l'urine, comme on fait pour l'*orſeille*.

LICHEN DE GRECE. Il ſert à teindre en rouge ; c'eſt le *lichen græcus polypoïdes, tinctorius* de *Tournefort*. *Voyez à l'article* Orseille.

LICHENÉE DU CHÊNE. Nom que l'on donne à une très-belle chenille qui ſe trouve ſur une eſpece de lichen gris-blanc dont elle a les couleurs, & le long duquel elle rampe ſur le tronc du chêne auquel elle s'attache vers la fin de Mai. Cette chenille courbe & plie avec art trois feuilles de chêne, elle en fait une boule, qu'elle enduit intérieurement d'une matiere viſqueuſe, d'une eſpece de ſoie, & cette bourre devient le ſur-tout de ſa coque. Cette chenille devenue chryſalide, produit au commencement de Juillet un beau papillon dont les ailes bordées en point de Hongrie ſont parmi les jeux de la Nature un vrai chef-d'œuvre, qui arrête les yeux du ſpectateur.

LICHI. *Voyez* Letchi.

LICOCHE. *Voyez à l'article* Limace.

LICORNE. Nom donné à un buccin des parages Magellaniques, qui eſt armé en dedans vers l'extrémité inférieure de la levre d'une dent ſaillante. La robe de ce buccin nouvellement connu, eſt de cou-

leur marron, & eſt ornée de ſtries tranſverſales un peu tuilées.

LICORNE DE MER, eſt une eſpece de baleine des mers du Groënland, dont nous avons parlé ſous le nom de *narwhal*, à l'article de la BALEINE. On appelle du nom ſeul de *licorne* l'eſpece de dent ou défenſe de ce cétacée : on la voit auſſi communément dans les Cabinets des Naturaliſtes, qu'on la fait paſſer pour rare & précieuſe dans le Tréſor de S. Denis en France. Le vulgaire l'appelle *corne* ou *dent marine*, en latin *ceratodon :* c'eſt une défenſe qui n'eſt pas ſituée obliquement, ni perpendiculairement, mais ſur le même plan du corps de l'animal, ainſi que le dit M. *Briſſon* dans ſon *Regne animal, pag. 367.* Cet Auteur qui appelle auſſi cette partie de la licorne *dent*, dit que le narwhal a à la mâchoire ſupérieure deux dents (il faut cependant obſerver qu'il n'en a communément qu'une,) longues de ſix à ſept pieds, droites, tortillées en ſpirale, qui percent la levre ſupérieure & ſe dirigent en avant. Nous avons vu des cannes faites de cette ſorte d'ivoire & qui étoient de la plus grande beauté. *Voyez* YVOIRE DU NARWHAL.

Des Lithologiſtes appellent *licorne foſſile, monoceros*, des portions oſſeuſes foſſiles de grands animaux, & qu'on trouve, ou endurcies ou altérées, à différentes profondeurs de la terre. Les Allemands en emploient beaucoup en Médecine, ſous le nom d'*unicorne foſſile* ou d'*ivoire foſſile, unicornu foſſile*. Voy. YVOIRE FOSSILE.

LIEGE, *ſuber*. C'eſt un arbre de moyenne hauteur, qui croît en Italie, en Provence, en Gaſcogne, vers les Pyrénées, en Rouſſillon, en Eſpagne & dans les autres lieux méridionaux. Cet arbre, qui reſſemble beaucoup au chêne vert, a une racine groſſe, longue & dure : elle pouſſe un gros tronc qui jette beaucoup de rameaux, & ſon écorce eſt épaiſſe, fort légere, très-ſpongieuſe, de couleur griſâtre, tirant ſur le jaune : elle ſe fend d'elle-même & ſe ſépare de l'ar-

bre, si l'on n'a pas soin de l'en détacher, parce que elle est poussée & chassée par l'accroissement circulaire de l'arbre, c'est-à-dire par une autre écorce qui se forme dessous, & qui est si rouge qu'on la voit de fort loin. Ses feuilles ressemblent aussi à celles du chêne vert, mais elles sont plus grandes, plus molles & plus vertes en dessus; ses chatons & ses glands sont pareillement semblables à ceux du chêne vert; mais son gland est plus long, plus obtus, & d'un goût plus désagréable que celui de l'yeuse. L'arbre du liege ne se plaît guere que dans les terres sablonneuses, les lieux incultes & les pays de landes.

Quand les habitans des lieux où croît le liege, veulent faire la premiere récolte de son écorce, ils attendent pour cela un temps chaud & serein (& que l'arbre ait douze à quinze ans;) car s'il arrivoit une pluie immédiatement après la récolte, c'est-à-dire quand il n'y a plus que la jeune écorce, elle se gâteroit bientôt, & l'arbre seroit en danger de périr. Le temps étant favorable, ils incisent le tronc de l'arbre tout de son long pour tirer l'écorce plus commodément : on n'écorce de nouveau l'arbre que six à huit ans après la premiere opération, & ainsi de suite pendant plus de cent cinquante ans, sans qu'il paroisse que ce retranchement leur fasse tort. L'écorce des vieux arbres est la meilleure, & ce n'est guere qu'à la troisieme levée qu'elle commence d'être d'assez bonne qualité. On a soin de tremper aussi-tôt dans l'eau l'écorce tirée de l'arbre pour l'amollir, on la met ensuite sur des charbons embrasés, puis on la charge de pierres afin de la redresser & de la rendre plate; après cela on la nettoie, mais elle reste toujours noirâtre en sa superficie. Tel est le liege qu'on transporte en ballots dans toutes les parties du monde, dont on se sert pour faire des bouchons de bouteilles, & qui s'emploie dans la marine à différens usages : nommément pour soutenir sur l'eau les filets des Pêcheurs : on en couvre les maisons en certains cantons d'Espagne & de

la Suede; on choisit pour cela le liege en belles tables, uni, peu noueux, n'étant point crevassé, d'une épaisseur moyenne, léger, mais le moins poreux, & qui se coupe net facilement. Les Cordonniers l'emploient aussi dans les chaussures des Danseurs pour les rendre plus élastiques, & pour garantir les pieds de l'humidité pendant l'hiver.

M. l'Abbé *de la Chapelle*, Physicien très-connu, s'est occupé de l'invention d'un moyen qui pût mettre les Marins en état de se sauver, lorsque par des malheurs trop communs sur la mer, ils sont obligés d'abandonner leur vaisseau, & de se livrer aux flots pour essayer de gagner la terre à la nage. Ce Savant, pour y réussir, a fait faire un habit à nager qu'il appelle *scaphandre*. C'est une sorte de casaque formée par des pieces de liege taillées en carrés plats, cousues entre deux toiles, & qui s'appliquent parfaitement sur le dos & sur la poitrine, il est maintenu au pourtour du corps du nageur par le moyen de courroies qu'on fait passer entre les cuisses & sur les épaules. Il faut y employer environ dix livres de liege, pour que le corps du nageur se trouve en équilibre avec un pareil volume d'eau. Nous avons vu plusieurs fois M. l'Abbé *de la Chapelle* en faire essai publiquement dans la Seine: c'étoit pendant la saison des bains. Au moyen de cet habit il s'est abandonné sans crainte au plus fort de la riviere, où il se tenoit debout, la tête hors de l'eau, & si fort à son aise, qu'il a pu faire usage d'une bouteille & d'un verre qu'il tenoit dans ses mains: nous lui avons vu tirer un coup de pistolet, & figurer à la surface de l'eau divers autres exercices qu'il continue de faire depuis plusieurs années dans la belle saison & avec succès. Cet Auteur doit publier incessamment un Ouvrage sur la méthode ou l'usage du scaphandre que quelques-uns appellent *scamandre*.

L'écorce de liege est astringente, propre pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre, soit qu'on la prenne à la dose d'un demi-gros en substance, ou

d'un gros réduit en poudre, soit qu'on la prenne en décoction depuis une demi-once jusqu'à une once dans une pinte d'eau. Le liege brûlé & réduit en cendre impalpable, puis incorporé dans de l'huile d'œufs, est un bon remede pour adoucir & réduire les hémorrhoïdes.

Ce que les ouvriers appellent *noir d'Espagne*, n'est que l'écorce du liege, que les Espagnols calcinent dans des pots couverts, pour la réduire en une cendre noire, extrêmement légere.

LIEGE FOSSILE ou LIEGE DE MONTAGNE, *suber montanum*, est une espece d'asbeste en tables plus ou moins épaisses & extérieurement semblables à du liege : on en trouve dans les Pyrénées, du côté de Campan, & en Languedoc vers le pays d'Alais, *&c.* Le liége fossile est très-léger ; il est composé de fibres assez flexibles, d'un tissu lâche, & qui se croisent irrégulierement. Les morceaux de cette espece d'asbeste sont poreux, comme fongueux, jaunes, brunâtres en dehors, blanchâtres en dedans, & contiennent des matieres hétérogenes qui les font entrer en une sorte de vitrification au feu. Le liege fossile des îles de Dannemore en Uplande est coloré & confondu avec un spath alkalin & cristallisé. *Voyez à l'article* ASBESTE.

LIERRE, *hedera*. On donne le nom de *lierre* à deux plantes différentes, qui sont le *lierre en arbre* & le *lierre terrestre*. Ces deux sortes de végétaux ne sont effectivement ni de même genre, ni de même classe.

LE LIERRE TERRESTRE, TERRETE, HERBE DE S. JEAN, RONDETTE, *hedera terrestris*. Cette plante qui est de la classe des labiées est le *glechoma hederacea* de M. *Linnæus*, & le *chamæclema* de M. *Haller*. Ce lierre croît dans les lieux humides ; il pousse des tiges quadrangulaires, rampantes, sur lesquelles naissent des feuilles opposées deux à deux, arrondies & crenelées. Ses fleurs sont disposées par anneau à chaque aisselle des feuilles ; elles sont bleues & d'une seule

piece en gueule ; les sommets de chaque paire d'étamine sont pliés de maniere qu'en se touchant ils forment une croix ; aux fleurs succedent quatre graines oblongues, arrondies & lisses, contenues dans un calice. Toute la plante a l'odeur forte & la saveur amere. Elle est toute d'usage ; cette plante est un des meilleurs vulnéraires. Sa décoction mêlée avec des yeux d'écrevisse, est très-propre pour les chûtes, surtout pour résoudre le sang grumelé, & guérir la difficulté de respirer qui en est la suite. Cette décoction prise en lavement est très-propre pour appaiser les douleurs de la colique & pour guérir la dyssenterie. Le lierre terrestre est encore un remede excellent contre l'asthme pituiteux ; il fond les glaires engorgées dans les glandes bronchiales, il facilite l'expectoration; on s'en sert aussi très-fréquemment dans la phthisie, pour couper le lait dont on fait usage. C'est un très-bon diurétique qui fond & degage les glaires des reins & de la vessie. On prétend que le suc de cette plante aspiré par les narines, non seulement adoucit, mais guérit même entierement le mal de tête le plus violent. On prépare chez les Apothicaires une eau distillée, une conserve, un extrait, un sirop des fleurs & des feuilles de cette plante. On assure que le lierre terrestre effrite les prairies où il se trouve.

Le Lierre en arbre, *hedera arborea*. Cette plante si célébrée par les Poëtes, prend différentes formes, selon le lieu où elle croît, & selon son âge ; c'est ce qui fait que les Auteurs anciens parlent de tant de diverses sortes de lierre. Nous voyons ici très-souvent cette plante rampante le long des arbres ou des murailles dans les jardins, dans les champs & dans les forêts ; mais en Italie, en Provence, en Languedoc, elle devient un arbre. Il y a des lierres à feuilles panachées.

Les fleurs du lierre en arbre naissent en maniere de parasol en grand nombre à l'extrémité des sarmens ; elles sont en rose, composées chacune de six pétales,

de couleur herbacée. Aux fleurs fuccedent des baies preſque rondes, égales à celles du genievre, qui contiennent les graines. Les feuilles du lierre qui ſont à l'extrémité des branches ſont à-peu-près ovales; les autres ſont preſque triangulaires, & en général la forme des feuilles varie beaucoup; mais elles ſont toujours fermes, luiſantes, poſées alternativement ſur les branches. Ce qui prouve que le lierre ne tire pas ſa nourriture des griffes par leſquelles il adhere à l'arbre, c'eſt que la plante périt lorſqu'on coupe la tige par le pied. Les lierres ſe greffent naturellement par approche les uns ſur les autres, & forment une eſpece de réſeau qui enveloppe le tronc des arbres auxquels ils ſont attachés.

Les lierres, quoique agreſtes, ſauvages, durs & ſolitaires, peuvent être mis dans les boſquets d'hiver; car on peut les tondre en buiſſons comme les chevrefeuilles; ils ſont très-propres à couvrir les murs auxquels ils s'attachent d'eux-mêmes, & on en peut faire des paliſſades, des portiques qui font un bel effet, ſur-tout l'hiver, ainſi qu'on le peut voir à Paris dans le cloître des Peres Capucins du Marais. Quoique les Anciens n'employaſſent guere qu'à l'extérieur le lierre en arbre, *Palmarius* & *Boile* rapportent que ſes baies mûres & pulvériſées en petite doſe, ont été employées avec ſuccès dans une peſte qui regnoit à Londres: on les pulvériſoit dans du vinaigre, ou on les prenoit dans du vin blanc pour exciter la ſueur. Ses feuilles paſſent pour être vulnéraires & déterſives; on emploie leur décoction contre la teigne & contre la gale, & l'on prétend qu'elle noircit les cheveux. M. *Deleuze* dit que ces feuilles trempées dans le vinaigre, ſont un bon topique contre les cors des pieds. Dans les pays chauds, tels que la Perſe & autres pays orientaux, (même en Suiſſe, dit M. *Haller*) on retire par inciſion du tronc des plus gros lierres (*hedera arborea*) une réſine en larmes, nommée improprément *gomme de lierre*. Cette réſine doit être d'un brun rougeâtre, à peine demi-

transparente, d'un goût âcre & aromatique : elle est sans odeur, si ce n'est lorsqu'on l'approche de la flamme, car alors elle répand une odeur agréable, qui ressemble assez à celle de l'encens oliban. Elle entre dans quelques onguens comme résolutive. On a prétendu mal-à-propos qu'elle étoit un bon dépilatoire. Les Persans en font entrer dans la composition des astringens externes & de quelques vernis. En Europe on fait de petites boules avec le bois dur du lierre en arbre, & on les met dans les cauteres avec succès; car ce bois attire très-bien, & on ne renouvelle guere ces globules qu'une fois le mois : on applique des feuilles de lierre dessus. Quelquefois les Tourneurs travaillent le bois des gros troncs d'arbres de lierre, & ils en font des vases à boire, auxquels on attribuoit autrefois la vertu de laisser filtrer l'eau & de retenir le vin lorsqu'on y mettoit des deux liqueurs.

Le *lierre de Bacchus* a son fruit doré; il est commun en Grece : c'est le *hedera dionysios* des Botanistes modernes. Il n'est pas surprenant que les Bacchantes ayent autrefois employé le lierre pour orner leurs thyrses & leurs coiffures; toute la Thrace en étoit couverte. Comme le lierre a été spécialement consacré à Bacchus, les Marchands de vin sont dans l'usage de faire avec ses feuilles des couronnes qu'ils attachent devant leurs tavernes : *Hedera pensilis, vinum venale significat.*

On lit dans l'Ecyclopédie, qu'il se fait à la Chine une espece de toile d'ortie d'une plante appelée *co*, qui ne se trouve guere que dans la province de Fokien : cette plante est une espece de lierre, dont la tige donne un chanvre qui sert à la fabrique de cette toile d'ortie appelée *coupon :* on la fait rouir, on la tille, on rejette la premiere peau, mais on garde la seconde, qu'on divise à la main, & dont, sans la battre ni la filer, on fait une toile très-fine & très-fraîche. N'aurions-nous point dans nos contrées, dit M. *Diderot*, des plantes qu'on pût dépouiller de leur premiere peau, & sous laquelle il y en eût une autre propre à l'ourdissage?

Cette recherche ne seroit point indigne d'un Botaniste. Nous en avons déjà cité plusieurs de ce genre dans ce Dictionnaire.

LIEVRE, *lepus*. Animal quadrupede plantivore. On donne assez communément à sa femelle le nom de *hase*, & on nomme ses petits *levrauts*. Ces animaux sont trop connus de tout le monde pour avoir besoin d'autre description que celle que nous en donnerons, en parlant de leurs mœurs & de leur maniere de vivre.

Les especes d'animaux les plus nombreuses ne sont pas les plus utiles, dit M. *de Buffon*, rien n'est même plus nuisible que cette multitude de rats, de mulots, de sauterelles, de chenilles, & de tant d'autres insectes dont il semble que la Nature permette & souffre plutôt qu'elle ne l'ordonne la trop nombreuse multiplication: mais l'espece du lievre & celle du lapin ont pour nous le double avantage du nombre & de l'utilité. Les lievres sont universellement & très-abondamment répandus dans tous les climats de la terre, si on en excepte les pays du Nord. Les lapins se multiplient par-tout d'une maniere prodigieuse. *Voyez* LAPIN.

Dans les cantons conservés pour le plaisir de la chasse on tue quelquefois quatre ou cinq cents lievres dans une seule battue. Ces animaux sont en état d'engendrer en tout temps & dès la premiere année de leur vie: les femelles ne portent que trente ou trente-un jours, elles produisent trois ou quatre petits, & dès qu'elles ont mis bas elles reçoivent le mâle, elles le reçoivent aussi lorsqu'elles sont pleines. Ces femelles ont deux sortes de matrices distinctes & séparées, & qui peuvent agir indépendamment l'une de l'autre, ce qui fait qu'elles peuvent concevoir & accoucher en différens temps par chacune de ces matrices, & c'est aussi ce qui est cause que les superfétations dans ces animaux paroissent aussi fréquentes qu'elles sont rares dans ceux qui n'ont pas ce double organe.

Il est quelquefois assez difficile de distinguer le lievre d'avec sa femelle, sur-tout dans leur jeunesse, parce

qu'alors les mâles n'ont au dehors ni bourses ni testicules, & que les femelles ont le gland du clitoris proéminent presqu'aussi gros que le gland de la verge, & que la vulve n'est presque pas apparente; de plus les femelles sont plus ardentes que les mâles, & les couvrent avant d'en être couverres; c'est ce qui a fait dire que dans les lievres il y avoit beaucoup d'hermaphrodites.

Jacques Dufouilloux, dans son *Traité de la Vénerie*, dit qu'on peut distinguer le mâle en le voyant partir du gîte, parce qu'il a le derriere blanchâtre, comme s'il avoit été épilé, ou bien par les épaules, qui sont communément rouges & parsemées de quelques poils longs: de plus le mâle a la tête plus courte, plus ronde; le poil des barbes long; les oreilles courtes, larges & blanchâtres: au contraire la femelle a la tête longue & étroite; les oreilles grandes, & le poil de dessus l'échine d'un gris tirant sur le noir. Les crottes du mâle sont plus petites & plus seches que celles de la femelle. Ces observations sont utiles aux Chasseurs qui ne veulent point tirer une hase, afin de ne point dépeupler le canton.

Les levrauts ont les yeux ouverts en naissant; la mere les allaite pendant vingt jours; après quoi ils s'en séparent d'eux-mêmes, ils quittent le gîte natal & vont chercher leur nourriture. Ils ne s'écattent pas beaucoup les uns des autres, ni du lieu où ils sont nés; cependant ils vivent solitairement & se forment chacun un gîte à une petire distance, comme de soixante ou quatre-vingt pas; ainsi lorsqu'on trouve un levraut dans un endroit, on est sûr d'en trouver encore un ou deux autres aux environs. Assez paisibles pendant le jour, la nuit est pour eux le temps des promenades, des festins, des amours & des danses. C'est un plaisir de les voir au clair de la lune jouer ensemble, sauter, gambader & courir les uns après les autres: mais inquiets, défians & peureux par nature, le moindre mouvement, le bruit d'une feuille suffit pour les troubler, pour les

mettre en alarmes; ils fuient chacun d'un côté différent. Pendant le jour les lievres restent à leur gîte, qui est un sillon ou quelque endroit un peu creux; ils dorment beaucoup, & dorment les yeux ouverts, parce que leurs paupieres sont trop courtes pour pouvoir couvrir commodément leurs yeux. Ils voient mieux de côté que devant eux; ils paroissent avoir les yeux mauvais; mais ils ont, comme par dédommagement, l'ouie très-fine, & l'oreille d'une grandeur démesurée relativement à celle de leur corps; ils remuent ces longues oreilles avec la plus grande facilité; ils semblent s'en servir comme de gouvernail pour se diriger dans leur course, qui est si rapide qu'ils devancent aisément tous les autres animaux. Comme ils ont les jambes de devant beaucoup plus courtes que celles de derriere, il leur est plus commode de courir en montant qu'en descendant; aussi quand ils sont poursuivis commencent-ils toujours à gagner les hauteurs: ils marchent sans faire aucun bruit, parce qu'ils ont les pieds couverts & garnis de poils, même par-dessous; ce sont aussi peut-être les seuls animaux qui ayent des poils au dedans de la bouche.

Les lievres prennent presque tout leur accroissement en un an, & vivent environ sept ans. Ils passent leur vie dans la solitude & dans le silence, mais agités & toujours poursuivis par la crainte ou par un danger réel; & l'on n'entend leur voix que quand on les saisit avec force, qu'on les tourmente ou qu'on les blesse. Ils ne sont pas aussi sauvages que leurs mœurs & leurs habitudes paroissent l'indiquer; on les apprivoise aisément; ils deviennent même caressans, mais ils ne s'attachent jamais assez pour pouvoir devenir animaux domestiques; ils semblent ressentir la contrainte de l'esclavage, & ils tournent tous leurs efforts du côté de la liberté, & s'enfuient à la campagne. Comme ils ont l'oreille bonne, qu'ils s'asseyent volontiers sur leurs pattes de derriere, & qu'ils se servent de celles de devant comme de bras, on en a vu qu'on avoit dressé

à battre du tambour, à gesticuler en cadence, &c. Il n'y a point lieu de penser que le lievre rumine, comme quelques Auteurs l'ont avancé; car il n'a qu'un estomac, & de plus son intestin *cæcum* est très-grand, ainsi que dans le cheval & l'âne, qui ne vivent que d'herbe & ne peuvent ruminer n'ayant qu'un estomac.

Paullini nous apprend qu'un Chirurgien en Prusse avoit un lievre qui s'accoupla avec une chatte, & que ce Chirurgien voyant que la chatte ne pouvoit accoucher, lui fit l'opération Césarienne; moyennant quoi il lui tira du ventre deux petits chats & un levraut. Mais on est très-porté à douter d'un pareil fait, lorsqu'on sait que la femelle du lievre ne peut même rien produire avec le lapin, animal qui paroît avoir tant de ressemblance avec le lievre.

Le lievre ne manque pas d'instinct pour sa propre conservation, ni de sagacité pour échapper à ses ennemis: il se forme un gite; il choisit en hiver les lieux exposés au midi, & en été il se loge au nord; il se cache pour n'être pas vu entre des mottes qui sont de la couleur de son poil; voilà son terrier. On en a vu qui avoient recours à différentes ruses; l'un partoit du gîte dès qu'il entendoit le cor-de-chasse, alloit se jeter dans un étang, & se cachoit au milieu des joncs; un autre, après avoir été couru des chiens, faisoit un saut & alloit se cacher dans le tronc d'un arbre. Ce sont-là sans doute les plus grand efforts de leur instinct. Pour l'ordinaire, lorsqu'ils sont lancés & poursuivis, ils se contentent de courir rapidement & ensuite de tourner & retourner sur leurs pas: ils ne dirigent pas leur course contre le vent, mais du côté opposé. Les Chasseurs prétendent que le lievre a l'odorat très-bon; aussi lorsqu'on fait une battue, est il nécessaire de prendre le bon vent.

En général presque tous les animaux paroissent être d'habitude: tous les lievres qui sont nés dans un même lieu où on les chasse, ne s'écartent guere; ils reviennent au gîte: si on les chasse deux jours de suite, ils font le lendemain les mêmes tours & détours qu'ils ont

faits la veille. Lorsqu'un lievre, relancé par les lévriers, va droit & s'éloigne beaucoup du lieu où il a été lancé, c'est une preuve qu'il est étranger, & qu'il n'étoit dans ce lieu qu'en passant. Il arrive en effet, sur-tout dans le temps le plus marqué du rut, qui est aux mois de Janvier, de Février & de Mars, que des lievres mâles manquant de femelles en leur pays, font plusieurs lieues pour en trouver, & s'arrêtent auprès d'elles, mais ces lievres errans regagnent leur canton pour ne plus revenir lorsqu'ils sont lancés par les chiens. Les femelles qui n'ont pas autant de force & d'agilité que les mâles, ont plus de ruses & de détours : elles craignent l'eau & la rosée; au lieu que parmi les mâles il s'en trouve plusieurs que l'on nomme *lievres ladres*, qui cherchent les eaux & se font chasser dans les étangs, les marais & les autres lieux fangeux. Ces lievres ladres ont la chair de fort mauvais goût; & en général tous les lievres qui habitent les plaines basses ou les vallées, ont la chair insipide & blanchâtre; au lieu que dans les pays de montagnes, où il y a du serpolet & des herbes odoriférantes, ils sont bien meilleurs. Les femelles ont toujours la chair plus délicate que les mâles; suivant certains chasseurs, il y a une sorte de lievres qui sentent si fort le musc, qu'ils font entrer en fureur les chiens qui les suivent à la piste.

La nature du terroir influe sur les lievres comme sur tous les autres animaux. Les lievres de montagnes sont plus grands & plus gros que les lievres de plaine, & ils varient aussi un peu pour la couleur. Dans les hautes montagnes en Suisse & dans les pays du Nord, en Moscovie, ils deviennent blancs pendant l'hiver, & reprennent pendant l'été leur couleur ordinaire; il n'y en a que quelques-uns, & ce sont peut-être les plus vieux, qui restent toujours blancs; car tous le deviennent plus ou moins en vieillissant. En Laponie les lievres deviennent blancs pendant dix mois de l'année, & ne reprennent leur couleur fauve que pendant les deux mois les plus chauds de l'été. Cette blancheur

est occasionnée par le froid; mais on observe que la partie inférieure des poils la moins exposée à l'air ne devient point blanche; cette blancheur procure à ces animaux une sorte de sûreté contre les oiseaux de proie qui ne les voient pas facilement passer sur la neige. Quoique ces lievres soient beaucoup plus communs dans les pays froids que dans nos climats tempérés, on en trouve pourtant quelquefois de semblables en France, par exemple, dans la province de Sologne & notamment sur la Paroisse de Vienne, à cinq lieues d'Orléans.

Il paroît que tous les climats sont égaux au lievre; cependant on en trouve moins en Orient qu'en Europe, & peu ou point dans l'Amérique méridionale. Les lievres de l'Amérique septentrionale sont peut-être d'une espece différente de celle des nôtres; car les voyageurs disent que non seulement ils sont plus gros, mais que leur chair est blanche, & d'un goût tout différent de celui de la chair de nos lievres; qu'ils sont tout noirs; que leur poil ne tombe jamais, & qu'on en fait d'excellentes fourrures. Dans les pays excessivement chauds, sous la zone torride, en Afrique & en Amérique, on trouve aussi des animaux que les voyageurs ont pris pour des lievres, mais qui sont plutôt des especes de lapins; car le lapin est originaire des pays chauds, & ne se trouve pas dans les climats Septentrionaux; au lieu que le lievre est d'autant plus fort, qu'il habite un climat plus froid.

Plusieurs Auteurs célébres rapportent qu'on a vu des lievres cornus, dont les crânes étoient conservés dans les cabinets des Curieux. Le Docteur *Salomon Réiselius* fait mention d'un lievre monstrueux qui avoit deux corps, huit pattes & quatre oreilles: on rapporte, ce qui paroît bien difficile à croire, que cet animal à double face comme un *Janus*, étant fatigué d'une part se retournoit de l'autre, & couroit toujours d'une force nouvelle. On lit dans les *Mémoires de l'Académie, an. 1700*, que M. *Lémeri* apporta à l'Assemblée un petit

petit lievre monstrueux, ou plutôt deux lievres joints ensemble depuis la tête jusqu'à la poitrine : ils n'avoient qu'une tête & qu'une face, quoiqu'ils eussent quatre oreilles. Ils n'avoient à la place de la bouche qu'une petite cavité pour recevoir les alimens; cependant ils vécurent quelque temps, & furent pris à la main par un chasseur. L'animal double marchoit dans un bois; mais faute d'intelligence l'un tiroit d'un côté, l'autre de l'autre, & ils n'avançoient guere. On a dit à M. *Lémeri* qu'en les ouvrant on leur avoit trouvé à chacun un cœur, un poumon, un estomac, le tout bien sain. On voit dans le cabinet du Roi un de ces levrauts monstrueux à deux corps. On en conserve deux dans le cabinet de Chantilly. On a vu aussi plus d'une fois des lievres à deux têtes, à plusieurs pattes, &c. Ces monstruosités si fréquentes dans ce genre d'animaux ne dépendroient-elles pas de la double conformation des parties de la femelle.

La chasse du lievre se fait pendant le jour : lorsqu'il fait bien chaud le lievre ne part pas si-tôt & se laisse plus approcher : on le rencontre souvent au gîte, c'est-à-dire couché par terre sur le ventre. Lorsqu'il y a de la fraîcheur en l'air par un soleil brillant, & que le lievre vient de se gîter après avoir couru & hors d'haleine, la vapeur de son corps forme une petite fumée que les Chasseurs apperçoivent de fort loin, sur-tout si leurs yeux sont exercés à cette observation. J'en ai vu, dit M. *de Buffon*, qui conduits par cet indice partoient d'une demi-lieue pour aller tuer le lievre au gîte : il se laisse ordinairement approcher de fort près, sur-tout si l'on ne fait pas semblant de le regarder, & si, au lieu d'aller directement à lui, on tourne obliquement pour l'approcher. Lorsque les blés sont grands il y établit son gîte; & du lieu où il s'est fixé il pratique à l'entour plusieurs petites avenues par lesquelles il peut fuir librement, parce qu'il en coupe & en abat les épis. Il craint les chiens plus que les hommes; & lorsqu'il sent ou qu'il entend un

chien, il part de plus loin. On va à la chasse du lievre avec des chiens d'arrêt, ou on le force à la course avec des lévriers & des chiens courans. On peut aussi le faire prendre par des oiseaux de proie. Les ducs, les buses, les aigles, les renards, les loups, les hommes lui font également la guerre. Il a tant d'ennemis qu'il ne leur échappe que par hasard; & il est bien rare qu'ils le laissent jouir du petit nombre de jours que la Nature lui a comptés.

Le lievre si recherché pour la table en Europe n'est pas du goût des Orientaux; il est vrai que la Loi de Mahomet, & plus anciennement la Loi des Juifs, a interdit l'usage de la chair du lievre, comme celle du cochon. Sa chair est excellente; son sang même est très-bon à manger, & est le plus doux de tous les sangs: il dissipe les taches de rousseur & les boutons du visage. La graisse n'a aucune part à la délicatesse de sa chair; car le lievre ne devient jamais gras tant qu'il est à la campagne en liberté; mais il meurt souvent de trop de graisse lorsqu'on le nourrit à la maison. Les cendres du lievre brûlé en entier, ou celles de sa peau, sont recommandées dans la pierre, dans l'alopécie & dans les engelures: on prétend que si l'on frotte les gencives des enfans avec la cervelle du lievre, elle facilitera la dentition; on ordonne aussi la fiente de lievre pour la dyssenterie; enfin ses poils arrêtent les hémorragies.

Les Pelletiers préparent la peau du lievre toute chargée de son poil, & en font des fourrures qui sont très-chaudes, & qu'on croît même fort bonnes pour guérir les rhumatismes. Les Chapeliers font usage du poil du lievre comme de celui du lapin.

LIEVRE MARIN. Nom que quelques Naturalistes donnent à deux animaux de mer mous.

Le Lievre marin vulgaire, appelé en Languedoc *lebre de mar*, est un poisson de rivage dont la peau est lisse: il a le museau fait comme le lievre de terre, avec deux apparences d'oreilles. *Rondelet* dit qu'il a

la tête ſemblable à celle du ſcorpeno, & deux protubérances au-deſſus des yeux. Ses dents ſe ſerrent les unes contre les autres : elles ſont menues & épaiſſes; à la mâchoire de deſſus, il en a deux qui ſortent du rang des autres. La nageoire du dos eſt grande, & marquée de taches noires : il habite communément dans la bourbe.

L'autre LIEVRE MARIN eſt une eſpece de polype ou de zoophyte rond, très-commun dans l'Océan Britannique, & dans la mer de Bothnie : il eſt épais & d'une figure informe. Sa peau eſt rude & couverte de tubercules pointus & noirs : il a à chaque côté trois rangs de nageoires ou de pattes recourbées, & autant ſur le dos. Celles du ventre ſe tiennent par les extrémités, & forment comme une ſeule nageoire circulaire, dont ce zoophyte ou polype ſe ſert pour s'attacher au fond de la mer & contre les rochers, & pour réſiſter à la violence des flots : on en voit quelquefois au marché à Londres & en pluſieurs endroits d'Angleterre; c'eſt un manger qui eſt plus ou moins bon ſuivant les ſaiſons.

On donne encore le nom de *lievre marin* à une autre eſpece de ver zoophyte qu'on trouve dans la mer & dans des étangs fangeux. Nous en parlerons ſous le nom de *limace de mer*. Voyez ce mot.

LIGAS. Nom donné à une eſpece d'*anacarde* oriental. *Voyez ce mot.*

LIGANS eſt une eſpece de crocodile de l'Afrique. Sa longueur eſt ordinairement de quatre pieds : il a le corps tacheté de blanc, l'œil fort rond, & la peau aſſez tendre : il ne fait guere la guerre qu'aux poules. Les Negres d'Afrique eſtiment ſa chair plus que celle de la meilleure volaille.

LILAC DE TERRE. *Voyez* MOUSSE GRECQUE.

LILAS ou QUEUE DE RENARD DE JARDIN, *lilac*. Plante originaire des Indes Orientales, & que l'on cultive en Europe pour l'agrément. On en diſtingue pluſieurs eſpeces qui different par la couleur de

leurs fleurs, & qui s'élevent assez haut; d'autres ne sont que des arbustes beaucoup plus petits, tels que les lilas de Perse. Leur écorce est grise, verdâtre; leur tronc est rempli d'une moelle blanche & fongueuse; les feuilles sont opposées, lisses, vertes & luisantes. Les lilas se chargent dans le mois de Mai de grappes ou touffes de fleurs, qui font un effet admirable dans les bosquets, tant par leur beauté que par leur odeur délicieuse; tels sont les lilas à fleurs bleues, à fleurs blanches, à fleurs pourpres, dont quelques-uns ont les feuilles panachées. Ces especes de lilas se sont naturalisés dans nos climats & conservent leur verdure jusqu'aux gelées; c'est dommage que leurs feuilles soient sujettes à être mangées par les cantharides.

Les petits lilas de Perse à feuilles de troëne & à fleurs blanches, & les autres à feuilles découpées & à fleurs bleues, font un effet charmant dans les plates-bandes, & ont encore une odeur plus suave que les premiers dont nous avons parlé. A ces fleurs succedent de petits fruits aplatis & semblables à un fer de pique.

Les lilas se multiplient aisément par des drageons enracinés que l'on arrache des gros pieds. On peut aussi coucher les branches pour leur faire prendre racine. Ces arbrisseaux viennent assez bien dans les terrains les plus arides; ils n'exigent aucune culture; mais les lilas de Perse demandent une terre plus substantielle.

Le lilas est extrêmement amer. La poudre & la décoction de ses graines sont astringentes. Quelques-uns donnent aussi le nom de syringa au lilas ordinaire. Les Turcs font avec les grosses branches de lilas, étant vidées de leur moelle, des tuyaux de pipes. *Voyez* SERINGAT.

LILAS DES INDES ou SYCOMORE FAUX: *voyez* AZÉDARACH.

LILIACÉES, *liliaceæ*. Nom donné à une famille de

plantes herbacées vivaces, & qui ont depuis un pouce jusqu'à quinze pieds de hauteur, d'une figure peu rameuse & ordinairement ramassée vers la terre. Leurs racines sont fibreuses, communément simples. La plupart n'ont point de tiges, ce sont seulement les bases des feuilles qui s'enveloppant les unes les autres forment une bulbe arrondie. Parmi les *liliacées* qui ont une tige, on observe qu'elle est peu rameuse, feuillue ou sans feuilles. Ces feuilles sont dans quelques-unes de ces plantes simples, alternes & entieres; dans d'autres, elles sont opposées & même verticillées, comme dans le *lys*, la *fritillaire*, quelques asperges, &c. elles forment la plupart à leur insertion une gaîne plus ou moins entiere. Les fleurs sont hermaphrodites dans le plus grand nombre : elles sont sans calice, hexapétales, dit M. *Deleuze*, ou monopétales, divisées en six lobes, & renferment trois ou six étamines & un seul pistil : tantôt elles terminent les tiges, tantôt elles sortent des aisselles des feuilles solitairement ou en ombelle; tantôt elles sont disposées en épi ou en pannicule. Les unes sont nues sans écailles, d'autres sont accompagnées d'écailles ou sortent d'une enveloppe commune, qu'on appelle du nom de *spathe*, à cause de sa ressemblance avec celle des palmiers; tels sont les oignons & les narcisses. On remarque quelques fleurs doubles dans les liliacées; telles sont celles de l'iris, du narcisse, de la tubereuse & du muguet. Leur poussiere prolifique est composée de molécules arrondies, d'un blanc jaunâtre, comme transparentes; leur fruit est une capsule ou baie à trois loges & trois battans qui s'ouvrent du haut en bas. Leurs graines sont plates ou rondes, attachées horizontalement au centre du fruit sur un rang. La force réproductive paroît être des plus grandes dans les individus de la famille des liliacées : il a été accordé à ces plantes, que l'on ne peut pas provigner, de pousser des oignons de plusieurs de leurs parties. *Voyez* TULIPE, LYS, SCILLE. On range parmi les liliacées,

les *joncs*, les *iris*, les *lys*, les *narcisses*, les *scillés*, les *oignons*, les *asperges*, les *aloès*, l'*yucca*. Voyez ces mots.

LILITH. Suivant les Juifs superstitieux c'est un spectre de nuit, qui apparoît en forme de femme, laquelle peut nuire à l'enfantement, & par les mysteres secrets de la cabale, enleve les enfans, les tue & s'envole dans les airs. Voilà de ces histoires fabuleuses, de ces contes ridicules que des Juifs cabalistiques ont débités & débitent encore dans les pays par où ils passent. Ils prétendent même tirer cette histoire du premier chapitre de la Genese, qu'ils expliquent à leur maniere. Ainsi il faut nier l'existence du *lilith*, de même que celle du *loup-garou*, des *lutins*, des *fées*, des *revenans* & autres fantômes nocturnes, si propres à troubler l'ame, à l'inquiéter, à l'accabler de craintes & de frayeurs.

LILIUM LAPIDEUM. C'est le *pentacrinus* ou l'*encrinus* ou *encrinite* à colone étoilée des Lithographes, dont nous parlerons au mot *palmier marin*. C'est le *lilien-stein* des Allemands ou *lys de pierre* des François.

Le lilium lapideum est une pétrification communément spatheuse & très-rare; on diroit des branches d'encrinites dont les vertebres articulées ensemble & qui partent d'une tige ou racine commune, assez semblable à la base d'un artichaut, imitent assez bien un lys à cinq ou six pétales, dont les feuilles ne sont point encore épanouïes. L'on prétend que c'est une espece de *tête de Meduse*, ou d'*étoile de mer arbreuse*, devenue fossile à l'instant où ses membres étoient en contraction. *Voyez ces différens mots & l'article* Zoophyte. *Agricola, Lib. V. de Natur. fossil.* dit qu'il s'en trouve dans les fossés qui regnent autour des murs de la ville d'Hidelshein en Westphalie. On en trouve dans le schiste, dans le marbre en Suisse, en Lorraine & en Gothlande.

LIMACE ou Limas, *limax nudus*, est un reptile terrestre, qui vit sans coquille, tout nu, & qui ne

differe des limaçons que parce qu'il eſt plus alongé ; & qu'il n'a point de robe teſtacée.

Les Naturaliſtes comptent pluſieurs eſpeces de limaces ou limaçons incoques. Il y a celles des champs, celles des caves & celles des bois ; les unes noires, les autres griſes, tachetées ou non tachetées ; d'autres jaunes, ſemées de taches blanches ; d'autres brunes ou toutes rouges : cette derniere eſpece eſt la plus commune. En voici la deſcription.

La LIMACE ROUGE, *limax ruber*, eſt de la groſſeur & longueur de l'index, peſant une once & demie, ou environ : elle peut s'étendre beaucoup plus : ſa peau eſt double, l'extérieur eſt ſillonné par compartimens & d'une ſubſtance de cuir ; l'intérieur eſt fibreux, & criblé d'une infinité de pores : ſon manteau ou coqueluchon a la forme d'un bouclier d'un rouge de brique & dur, il lui tient lieu de coquille, le deſſous eſt d'un blanc jaunâtre. C'eſt ſous cette partie (le manteau) que l'animal cache ſa tête, ſon cou & ſon ventre, toutes parties qui n'ont point de forme fixe. Cet animal a quatre cornes, qui lui ſervent à ſe conduire à tâtons, ſans yeux, mais qui ſont terminées par un petit globule noir, comme dans les eſcargots. On remarque de plus que l'animal fait ſortir & rentrer ſes cornes de la même maniere que les doigts d'un gant : il a encore à la tête une dent faite en croiſſant, armée de quinze pointes ſituées à la mâchoire d'en haut. Deux petites pierres ſableuſes & perlées ſe tirent auſſi de la limace, l'une de ſa tête & l'autre de ſon dos. Ces oſſelets portent le nom de *pierres de limace* : ils ſont fort vantés des Charlatans qui font accroire au peuple qu'étant attachés au bras, ils guériſſent de la fievre tierce, mais ils n'ont pas d'autres vertus que la *pierre à chaux*. La tête de cet animal eſt diſtinguée de la poitrine par une raie noire, comme la poitrine l'eſt du ventre. Cet animal qui ſe trouve particulierement dans les bois eſt la plus grande des limaces, & elle vit encore long-temps étant coupée par morceaux ;

c'est peut-être la raison pour laquelle M. *Linnæus* met la limace dans la classe des vers, & du genre ou de l'ordre des zoophites. Le Docteur *Muralto* a fait plusieurs fois cette observation; & il ajoute encore que si on ôte le cœur à cet animal, il n'en meurt pas à l'instant. Les limaces de caves, qu'on voit aussi contre les murs des puits & autres lieux humides, sont grises en-dessus & blanches en-dessous, leur corselet est marqué de taches & de raies noires. Les limaces des champs sont ou rouges, ou grises, ou noires, mais sont fort petites : elles font un ravage considérable dans les champs pendant l'automne quand elles sont nombreuses; heureusement qu'une gelée un peu forte les fait périr presque toutes.

Les limaces sont hermaphrodites comme les escargots, ensorte que chacune d'elles donne la fécondité à une autre, de qui elle la reçoit en même temps. Dans l'accouplement la partie masculine, qui est d'un bleu pâle, se gonfle considérablement, & sort pat une large ouverture, située au côté droit du cou, près des cornes : cet organe, qui est de même forme & de même grandeur dans les deux sexes, est une espece de cordon, que les deux individus, quand ils veulent s'accoupler, poussent au dehors par un mécanisme semblable à celui qui fait sortir leurs cornes. On trouve quelquefois les limaces en cet état, dans une attitude singuliere; c'est-à-dire, suspendues en lair, la tête en bas, & accrochées à un tronc ou à une branche d'arbre, queue à queue, par une assez grosse corde, filée de leur propre bave. *Redi* dit en avoir vu passer trois heures en cet état, & que pendant tout ce temps les cordons qui sortent hors du corps s'entrelacent, s'agitent, se contractent, & se couvrent enfin d'une écume savonneuse, blanchâtre, qui est leur liqueur spermatique.

Leurs œufs sont sphériques, bleus, ovales; mais quand ils sont prêts à éclorre, ils jaunissent un peu. Les œufs des escargots sont blancs & ronds.

Les limas ou limaces, autrement dites *licoches*, ſe nourriſſent, ainſi que les limaçons, d'herbes, de champignons, de papier mouillé; nous avons dit que ces ſortes d'animaux ſe plaiſent dans les bas prés, dans les lieux ſouterrains & limoneux, où le ſoleil ne donne que peu ou point; quelquefois ſur des montagnes, dans des forêts ombrageuſes, en un mot dans des endroits frais, couverts & humides, même dans des jardins, parmi les plantes potageres; elles aiment les ſaiſons pluvieuſes; elles ne peuvent reſter long-tems au ſoleil; elles ſemblent s'y réſoudre ou fondre en une matiere viſqueuſe dont elles abondent: la trace de leur marche eſt marquée par une couche de glu luiſante, ſur la terre, ſur les murs & ſur les arbres, par où elles ont paſſé; cette marche eſt fort lente; c'eſt même une allure qui a paſſé en proverbe.

Si l'on ſaupoudre bien une limace avec du ſel commun, du nitre ou du ſucre, elle jette auſſi-tôt au dehors une grande quantité de matiere viſqueuſe, fort tenace, & pour l'ordinaire de deux couleurs, c'eſt-à-dire jaune & blanche. Cette matiere devient épaiſſe comme de la colle, & au bout de quelques minutes, la limace enfle, ſe roidit & meurt: ſi l'on conſidere alors la peau de cet animal, ſéparée des parties internes, au lieu de la trouver épaiſſe & dure comme elle eſt ordinairement, on la trouve flexible, très-mince & ſeche, parce qu'elle a perdu toute ſon humeur viſqueuſe.

Les limaces ſont rafraîchiſſantes, humectantes & pectorales; on s'en ſert intérieurement contre la toux & le crachement de ſang: nous nous étendrons plus au long ſur les vertus de cet animal, en parlant de celles des limaçons en général. On nomme quelquefois la limace *limaçon rouge*.

LIMACE DE MER, *thetis leporina*. Linn. Elle a une grande reſſemblance extérieure avec la limace terreſtre, ou avec un limaçon hors de ſa coquille; elle a le ventre plus gros & moins viſqueux; & au lieu de ca-

puce que porte la limace de terre, elle a deux expensions membraneuses qui lui servent de nageoires. On en trouve dans la mer des Indes, qui sont plus grandes que les nôtres : elles sont de couleur rousse, noirâtres sur le dos.

Redi qui a donné la Description anatomique des limaces terrestres & de mer, dit qu'il ne sait pas pourquoi l'on a donné à ces dernieres le nom de *liévres marins ;* à moins que ce ne soit, dit-il, parce que quand elles étendent leurs cornes postérieures, & retirent les cornes antérieures, elles paroissent au premier coup d'œil, avoir quelque ressemblance imparfaite avec le lievre, dont les longues oreilles peuvent être représentées par ces cornes. On regarde cette limace comme venimeuse au toucher; si on en mange, elle excite un vomissement & un dévoiement d'estomac, procure des sueurs froides, rend d'abord la peau livide, ensuite plombée, supprime les urines, ou les colore en rouge, cause même l'alopécie ou la chute des poils : broyée avec de l'huile, c'est un excellent dépilatoire.

LIMAÇON, *cochlea*, est un coquillage univalve, ou un ver testacée ovipare, & qu'on sait être androgine ou hermaphrodite comme la limace; & conséquemment il a, par rapport à la génération, un plus grand appareil d'organes que la plupart des autres animaux. Chaque individu réunit en lui les deux sexes, il peut en faire usage en même temps; mais il ne peut se passer d'un autre individu, pour opérer la fécondation. Les organes de la génération sont difficiles à trouver dans ce ver testacée; M. *Adanson* dit qu'il faut les chercher entre les deux cornes qui sont sur la tête de l'animal. Nous ne rapporterons point ici tout ce que *Swammerdam*, *Listær*, *Rondelet*, *Aldrovande* & plusieurs autres ont écrit sur les limaçons, nous nous bornerons à en faire connoître les observations les plus curieuses, & nous y ajouterons la divison de deux Conchyliologues modernes. Nous parlerons d'abord du limaçon des jardins ou escargot commun, de la ma-

niere dont il naît, croît & se reproduit, &c. puis des limaçons de mer.

Le Limaçon de terre, *cochlea terrestris*, qui est le *colimaçon* des jardins, ou l'escargot commun & terrestre, ou limas à coquille, est un ver oblong, ovipare, sans pieds ni os intérieurs, composé d'une tête, d'un cou, d'un dos, d'un ventre & d'une sorte de queue, enfermé dans une coquille d'une seule piece, qui est plus ou moins grande composée de cinq spirales; d'où il sort en grande partie, & où il rentre à son gré. Cette coquille perd sa couleur à mesure que l'animal vieillit. La peau de l'animal est un tissu tendineux, plus lisse & plus luisante sous le ventre; plus terne, sillonnée & grenée sur le dos; capable d'une grande extension & contraction; plissée & frisée sur les bords, formant de chaque côté comme des ailes, par le moyen desquelles il rampe sur la terre & monte sur les arbres d'un mouvement vermiculaire ou d'ondulation, qui lui tient lieu de pieds. Toute sa tête sort de la coquille, comme une bourse qu'on retourneroit : on y remarque quatre cornes très-flexibles, deux grandes & deux petites; les premieres sont les supérieures, elles sont de figure conique, un peu transparentes, arrondies par le bout, longues de huit lignes, & garnies à leur extrémité d'une liqueur jaunâtre, qui contient un petit point noirâtre, qu'on n'observe point au bout des petites cornes. On est encore fort indécis sur l'usage de ces cornes; les grandes font-elles la fonction d'yeux ou de lunettes d'approche, & les deux petites lui tiennent-elles lieu d'antennes ou de bâtons (*tentacula*) pour tâter le terrain qui l'environne, afin de diriger sa route, ou seroient-elles l'organe de l'odorat? Ces cornes sont d'un sentiment exquis, le moindre obstacle à son passage les lui fait retirer avec une extrême promptitude; ainsi il les fait sortir de sa tête, les alonge & les retire à volonté. On diroit cependant que l'animal s'en sert, sur-tout des grandes, comme les aveugles font d'un bâton pour reconnoître par l'attouchement le corps qui les embar-

rasse. Aussi le limaçon marche-t-il à tâtons. Mais s'il peut satisfaire à tous ses besoins, quoique privé de ses cornes, on pourroit conclure qu'elles sont un ornement & non une armure. La bouche du limaçon est assez grande, béante, forte & formée de deux levres ou mâchoires; il n'y a que la supérieure qui soit armée d'un osselet rougeâtre & crenelé comme une scie.

Le Docteur *Muralto* a donné l'anatomie de cet animal, mais les détails en sont trop longs pour le suivre ici; nous dirons seulement qu'il a vu le cœur de cet animal palpiter, & faire son mouvement naturel de dilation & de contraction. On trouve dans le bas-ventre une substance grasse, visqueuse, gluante, qui s'attache fortement aux doigts; elle est jaunâtre & collée aux intestins; on en fait la pommade de limaçon, qui est bonne pour les boutons du visage : c'est cette même mucosité qui venant à se sécher dans les lieux par où le limaçon a rampé, luit comme des feuilles d'argent. Le limaçon rend, de tous les endroits de son corps, & particulierement de ses parties inférieures, une si grande quantité d'humeurs, qu'il semble plutôt nager que ramper. La ténacité de cette humeur visqueuse & grasse le colle sur les murailles, l'empêche de tomber, & d'être pénétré, soit par l'air, soit par l'eau. Pour ménager une liqueur si précieuse, & qui semble être l'essence de sa vie, il a grand soin d'éviter les ardeurs d'un soleil brûlant qui le dessécheroient, & le feroient périr. Il habite communément les lieux frais. Quand le limaçon veut se mettre en quête, il étend ses deux appendices musculeuses ou ailes rampantes, qui en resserrant leurs plis de devant, se font suivre de ceux de derriere & de tout le bâtiment osseux qui pose dessus. Ce bâtiment est sa coquille, il la porte par-tout avec lui. Cette coquille est formée par juxta-position, comme toutes les autres demeures des testacées. *Voyez ce que nous en avons dit au mot* COQUILLE.

Le limaçon terrestre réunit dans sa coquille deux avantages aussi singuliers que difficiles à concilier, la

légéreté & la ſolidité, & il ſemble ne tenir à ſa coquille que par le gonflement de toutes ſes parties qu'il retire de toute ſa force vers la pointe intérieure de cet oſſement. On n'y découvre point le ligament, c'eſt-à-dire, le muſcle tendineux qui attache les autres teſtacées à leurs coquilles; peut-être que tous les vers teſtacées univalves ſont dans le même cas. Il n'y a guere que les bivalves qui ayent très-ſenſiblement ces muſcles: en effet, un limaçon mort dans l'eau bouillante ſera aiſément tiré en entier de ſa coquille par le moyen d'une aiguille; mais une moule, une huitre, &c. ſeront toujours attachées au moins par un muſcle. On voit ſur quelques coquilles de limaçons terreſtres deux ou trois raies ou bandes, tracés de largeur inégale & de couleurs différentes, coupées par un grand nombre de lignes tranſverſales ou en zigzag; telles ſont les coquilles des limaçons de jardin: il y en a d'une ſeule couleur, jaune ou roſe, avec un liſéré noir.

Aux approches de l'hiver le limaçon s'enfonce dans la terre, ou ſe retire dans quelque trou, quelquefois ſeul, mais ordinairement en compagnie. Il forme alors avec ſa bave à l'ouverture de ſa coquille un petit couvercle blanchâtre, aſſez ſolide, & il ſe renferme entierement. *Voyez le mot* OPERCULE *à l'article* COQUILLAGE, *vol. II, pag. 690.*

Ce couvercle met l'animal à l'abri des injures de l'air & de la rigueur du froid: il demeure ainſi ſix à ſept mois ſans mouvement & ſans prendre aucune nourriture, juſqu'à ce que les feuilles commencent à poindre, en un mot, que le printemps ramene les beaux jours. Avec l'appétit tous ſes beſoins renaiſſent: il ouvre ſa porte, pouſſe en dehors une membrane que l'on appelle *plaque*, & que nous avons dit s'étendre en eſpece d'ailes des deux côtés; alors il va jouir des agrémens de la belle ſaiſon & chercher de quoi réparer des forces un peu épuiſées par le jeûne de l'hiver. On les voit monter par-tout, ſur les eſpaliers, les arbres au vent, les haies, &c. Pour examiner facilement

la marche de cet animal, il suffit de le mettre dans un bocal de verre, aussi-tôt il rampera & laissera aussi voir l'intérieur de sa bouche. Mais écoutons M. *Weiss* sur le mouvement progressif du limaçon. Sa démarche dépend d'un plus grand nombre d'organes que chez les chenilles dont nous avons admiré l'appareil. Le plan sur lequel rampe l'*escargot* sert de base assez fixe pour ne pas ceder aux impressions des muscles qui tiennent lieu de pieds à l'animal. Quelle prompte transmission de mouvement d'un muscle à l'autre, lorsque l'animal les contracte successivement le long du ventre, de derriere en avant cinq à six fois plus vîte que la progression de son corps ! Cette transmission est très-visible à travers d'une glace sur laquelle on fait ramper l'escargot : on observe qu'elle représente assez bien l'ondulation de l'eau agitée par le vent. Si le Lecteur veut se donner la peine de lire l'article *scolopendre terrestre*, il verra que la progression de l'escargot se fait par un mouvement aussi uniforme & un mécanisme à peu près semblable à ce que l'on observe dans la scolopendre terrestre ; la difference est que l'escargot se sert de muscles au lieu de pieds, & qu'il rampe plus lentement. Cette démarche uniforme semble favoriser la délicatesse de ses cornes dans le cas d'un obstacle qui se présenteroit en chemin. La nourriture de l'escargot consiste en feuilles de plantes, *&c.* qui lui servent aussi de parasol. Les Jardiniers savent mieux que personne que ces animaux font un grand dégât dans les jardins potagers & fruitiers, sur-tout pendant la nuit & dans les temps pluvieux ou de brouillards : ils attaqent aussi les feuilles de vigne, de pois, de féves, de vesces & de lentilles, & les attendrissent avec leur bave. Une tortue dans un jardin est le meilleur destructeur de limaçons qu'on ait pu trouver jusqu'ici : les lézards, les grenouilles, les corbeaux, les vanneaux & les hérissons en sont aussi les ennemis.

M. *de Réaumur* a donné l'histoire d'un insecte qu'il appelle *insecte des limaçons*, parce qu'il habite tantôt

la ſurface extérieure d'une des parties du corps du limaçon, & tantôt va ſe cacher dans les inteſtins de cet animal. Le pou dont il eſt queſtion, eſt facile à obſerver, lorſque le limaçon eſt entierement renfermé dans ſa coquille : on peut auſſi le remarquer dans diverſes autres circonſtances. Cet inſecte marche preſque continuellement avec une vîteſſe extrême. Si la coquille eſt fermée, il attend pour voyager que le limaçon ouvre ſon anus, lequel eſt placé dans l'épaiſſeur du collier. L'inſecte ſaiſit le moment favorable qui lui donne une vaſte entrée dans les inteſtins du limaçon. Il paroît que les inteſtins de ce coquillage ſont le ſéjour que ces ſortes de poux aiment le mieux, & que le limaçon les pouſſe ſur ſon collier toutes les fois qu'il fait ſortir ſes excrémens. La ſéchereſſe leur eſt favorable ; c'eſt auſſi le temps où l'on doit chercher à les voir. M. *de Réaumur* dit en avoir alors compté plus de vingt ſur le même limaçon, dont le corps ſeul eſt un terrain convenable à ces inſectes ; car on ne les voit guere ſur la coquille, à moins qu'on ne les force d'y aller : leur couleur eſt blanchâtre, mêlée d'une nuance roſe.

Nous avons omis de dire que le limaçon a au côté droit du cou un trou aſſez grand, qui eſt en même temps le conduit de la reſpiration, la vulve & l'anus ; c'eſt par là que ſortent au beſoin les parties maſculine & feminine toutes prêtes à faire leurs fonctions. Cela n'arrive pleinement qu'après qu'un limaçon en a rencontré un autre de ſa même eſpece pour la couleur de la coquille & de la même groſſeur, & que par pluſieurs mouvemens préliminaires plus vifs, & pour ainſi-dire plus paſſionnés qu'on ne l'imagineroit d'une eſpece auſſi froide, ils ſe ſont mis l'un & l'autre dans une même diſpoſition, ou ſe ſont aſſurés d'une parfaite intelligence. Ils ont une autre agacerie fort ſinguliere : outre les parties mâle & femelle il leur ſort par la même ouverture du cou, un aiguillon fait en fer de lance à quatre appendices, qui ſe termine en une

pointe très-aiguë & assez dure quoique friable : comme les deux limaçons tournent l'un vers l'autre la fente de leur cou, il arrive que quand ils se touchent par cet endroit, le carquois ou aiguillon de l'un pique l'autre; & la mécanique qui fait agir cette sorte de fleche ou de petit dard, est telle qu'il abandonne en même temps la partie à laquelle il étoit attaché, de maniere qu'il tombe par terre, ou que le limaçon piqué l'emporte. Ce limaçon se retire aussi-tôt; mais peu de temps après il rejoint l'autre & le pique amoureusement a son tour. Après quoi l'accouplement ne manque jamais de s'accomplir. Ainsi ils se fécondent l'un l'autre par une action réciproque & simultanée.

Les limaçons ont coutume de s'accoupler jusqu'à trois fois de quinze en quinze jours : à chaque accouplement on voit un nouvel aiguillon ; ensuite ils se joignent, & leur accouplement dure dix à douze heures ; ils paroissent alors comme engourdis ; leur matiere séminale est d'une consistance de cire. *Lémery* dit qu'on peut voir facilement la mécanique de cet accouplement, en faisant mourir dans le vinaigre ces animaux accouplés.

Environ dix-huit jours après l'accouplement, les limaçons pondent par l'ouverture de leur cou une grande quantité d'œufs, qu'ils cachent en terre avec beaucoup de soin & d'industrie. Ces œufs sont blancs, sphériques, revêtus d'une coque molle & membraneuse, collés ensemble par une glu imperceptible en maniere de grappe, & gros comme des graines de vesce. Au reste la grosseur des œufs varie suivant la grosseur du limaçon : ces œufs éclosent au printemps.

On distingue aux environs de Paris plusieurs sortes de limaçons terrestres à coquilles; savoir, le *limaçon des vignes*, celui *des jardins*, les gros *escargots des bois & des prés*, ensuite la *lampe antique*, le *cornet de S. Hubert*; ceux qui sont appelés la *luisante*, la *livrée*, l'*élégante*, la *striée*, le *grain d'orge*, la *nompareille*, le *barillet*, l'*épiderme*, le *bouton*, le *petit cornet*

cornet, ſont des limaçons de bruyeres, ou de montagnes, ou de bordures des bois; où ils ſe nourriſſent de thym, de ſerpolet & d'autres herbes odoriférantes qu'ils aiment beaucoup. Les limaçons des prés vivent de ſainfoin, de trefle, de luzerne, &c. La *luiſante* ſe trouve dans les bois pourris, les mouſſes & autres endroits humides. L'*épiderme* habite aux pieds des murs, dans des décombres de bâtimens, ſous des pierres, &c. Le pays d'Aunis, l'Angleterre, l'Italie, la Chine & l'Amérique fourniſſent des limaçons dont les couleurs ſont admirables. M. *Linnæus* n'en cite que douze eſpeces qui ſe trouvent en Suede. Les *Tranſactions Philoſophiques* font auſſi mention de deux eſpeces de limaçons de la groſſeur d'un gros grain d'avoine en forme de vis, dont les volutes ſont contournées de droite à gauche; ce qui fait appeler ces ſortes de coquilles *uniques*.

On a prétendu que les limaçons de terre vivent long-temps, quoique privés des parties qui paroiſſent eſſentielles à la vie des animaux, telle que la tête: un fait auſſi extraordinaire annoncé dans les papiers publics a déterminé pluſieurs Savans à répéter cette expérience, qui a réuſſi à quelques-uns, ainſi qu'au Docteur *Spallanzani*, Naturaliſte réſidant à Modene. Ce Docteur dit qu'ayant coupé la tête à pluſieurs limaçons du pays qu'il habite, non-ſeulement ces animaux n'en ſont pas morts, mais qu'après s'être retirés dans leur coquille, ils en ſont ſortis de nouveau pour ſe promener ſur les plantes qui leur ſervent de nourriture: il ajoute même qu'il leur eſt venu une nouvelle tête organiſée comme la premiere. J'avoue que ne pouvant croire à cette reproduction, j'ai tenté, étant au Château de Chantilly durant l'automne de 1768, nombre d'expériences à ce ſujet, & dont j'ai fait part au Public; en voici le réſultat: de cinquante-deux limaçons de terre & de canardiere, auxquels j'avois coupé la tête; (tous dès qu'ils ſe ſentoient atteints par l'inſtrument tranchant, ſe contractoient avec cé-

lérité & très-fortement; la section étant finie, la partie qui se retire précipitamment dans la coquille paroît plissée & en cul de poule) neuf ramperent au bout de vingt-quatre heures, & c'étoient uniquement ceux que j'avois décapités en appuyant foiblement sur le cou entre les grandes cornes & les parties de la génération le tranchant d'un couteau mal aiguisé, de sorte que j'avois sensiblement vu toutes les cornes se retirer & rentrer dans l'intérieur de l'animal; j'ai même observé que de cette maniere je ne coupai que la peau & la mâchoire de ces limaçons, & qu'au bout de dix à douze jours ils sortirent de leurs coquilles & ramperent en portant des cornes mutilées. Les limaçons auxquels je n'avois coupé que la moitié diagonale de la tête, rampoient avec deux seules cornes; mais ceux dont j'avois brusquement coupé la tête entiere, (& c'étoit le plus grand nombre) sont tous morts au bout de quelques jours, excepté deux qui resterent cinq mois fixés contre une muraille, pleins de vie, & qui moururent au printems sans aucune apparence de reproduction de tête. J'ai pris d'autres limaçons & je leur ait fait une incision longitudinale à la tête entre les quatre cornes, il a fallu près d'un mois à la Nature pour réunir les deux parties, encore ces animaux ont-ils paru fort languissans. J'ai répété ces expériences en 1769, & toutes ont été sans aucun succès. Nombre de personnes m'ont écrit de divers pays que leurs tentatives ont été absolument conformes aux miennes. A combien de limaçons n'en a-t-il pas coûté la vie depuis la découverte du Docteur *Spalanzani?* Pourquoi l'expérience ne réussit-elle pas également à tout le monde? Cette différence ne provient-elle pas de la célérité ou de la lenteur de l'amputation? Il faut le croire; les limaçons de Chantilly ne sont pas différens de ceux de Modene. Au reste les limaçons ne sont pas les seuls animaux qui conservent la vie après qu'on leur a enlevé quelques parties considérables du corps; les vers, les serpens,

les lézards, vivent long-temps quoique coupés en deux parties : les fourmis quand on leur a coupé le ventre ſans endommager leurs pattes, marchent, quêtent & ſe ſaiſiſſent de leur proie comme ſi elles étoient entieres; mais elles en périſſent après : les pattes des cruſtacées & les rayons de l'étoile marine ſe reproduiſent auſſi.

Le LIMAÇON DE MARAIS OU D'EAU DOUCE, *cochlea fluviatilis*, ſe trouve dans les fleuves, les lacs, les grands marais, les foſſés & les étangs. Le Naturaliſte Suédois, M. *Linnæus*, en cite ſeize eſpeces, parmi leſquelles il y a des *buccins* : voyez ce mot.

Le LIMAÇON de MER, *cochlea marina umbilicata*, ſe trouve aſſez communément dans la Méditerranée. Les Eſpagnols appellent ce coquillage univalve *caragolo* & *ſcanagolo*. La coquille eſt ordinairement ſtriée & gravée en dehors, liſſe & polie en dedans; elle eſt contournée en ſpirale depuis deux orbes juſqu'à dix. Sa bouche dans la mer eſt garnie d'un opercule calcaire qui a la figure d'un nombril, rougeâtre en deſſus & blanchâtre en deſſous; ce qui fait appeler ce coquillage *limaçon ombiliqué*. Quand l'animal veut prendre de la nourriture, il pouſſe & ouvre ce couvercle; & lorſqu'il en a pris ſuffiſamment, il le retire à lui & referme ſi exactement ſa coquille, que l'eau de la mer n'y peut pénétrer. Cet opercule étoit autrefois d'un grand uſage en Médecine. On l'appelle *ombilic marin*, *feve de mer*.

Diviſions des Limaçons de mer.

M. *d'Argenville* en fait trois genres qui naiſſent de la différence de leur bouche.

1°. Les *limaçons à bouche ronde*, & à levre extérieure preſque perpendiculaire à la baſe, tels que le *burgau*, dont les ouvriers tirent une belle nacre, le *dauphin*, l'*œil de bouc*, la *peau de ſerpent*, la *bouche d'or*, la *bouche d'argent*, le *ruban*, le *marron rôti*,

l'*émeraude*, la *veuve*, le *petit deuil*, & plusieurs autres, dont les uns sont ou unis, ou rayés, ou raboteux.

2°. Les *limaçons à bouche demi-ronde*, la levre extérieure est presque perpendiculaire à la base : ces coquilles ont peu de contour, & l'extrémité de la volute est très-peu saillante. Cette famille renferme plusieurs caracteres spécifiques qui forment des especes assez considérables, dit M. *d'Argenville*, comme les *nérites*, qui dans leur bouche demi-ronde ont des gencives, d'autres sont ombiliquées, &c. Parmi les coquilles de ce genre on distingue le *cordon bleu*, les *testicules*, le *jaune d'œuf*, la *grive*, le *teton de Venus*, la *quenotte saignante*, le *pois de mer*, &c.

3°. Les *limaçons à bouche applatie* ou *ovale*, la levre intérieure est presque parallele à la base : ils different des autres par leur bouche applatie en ovale, & par leur figure conique. Cette famille renferme encore des especes aussi singulieres que les précédentes : il y en a dont la tête s'élevant en pyramide, forme plusieurs spirales, & ce sont là les vrais *sabots* : d'autres s'élevent la moitié moins & conservent mieux la forme de vrais limaçons : d'autres enfin sont entiérement aplaties, tels que la *lampe antique* & l'*escalier*. Ces remarques, dit notre Auteur, font connoître que l'élévation de la figure ne détermine pas le vrai caractere d'un coquillage. De ce dernier genre de sabots sont les coquilles appelées le *toit Chinois* ou la *pagode*, le *cul-de-lampe*, le *bouton de camisole de la Chine*, le *cornet de S. Hubert*, l'*éperon*, le *cadran*, la *sorciere*, la *fripiere*.

Telle est la distribution des limaçons de mer par M. d'*Argenville*, qui dit par expérience que l'avantage que le limaçon à bouche plate a sur les deux autres, c'est de n'être point sujet par la configuration & la juste proportion du poids de son corps avec la plaque charnue sur laquelle il rampe, à se renverser en passant dans les endroits escarpés : au lieu que les autres allant par

les mêmes endroits, ſont entraînés par le poids de leur coquille, peu proportionnée pour la groſſeur à la force de l'animal, & ſont renverſés, froiſſés & bleſſés, avant qu'ils ayent pu s'en garantir, en retirant leurs cornes & rentrant promptement dans leur coquille.

Cette même diviſion des limaçons de mer convient aux limaçons terreſtres & fluviatiles. Les coquilles de ces derniers ſont très-fragiles : on les appelle *limaçons de marais.*

M. *Adanſon* dont nous avons auſſi expoſé la méthode pour la diviſion des coquilles à l'article COQUILLE, dit que les coquillages dont la coquille conſiſte dans une ſeule piece, de quelque figure qu'elle ſoit, ou en deux pieces dont l'une eſt tournée en ſpirale, s'appellent du nom commun & général de *limaçons.* Il diviſe les limaçons en univalves & en operculés. Sa méthode exige qu'on faſſe attention dans la coquille des limaçons à ſix parties principales, qui ſont les *ſpires*, le *ſommet*, l'*ouverture*, l'*opercule*, la *nacre* & le *périoſte.* Il conſidere auſſi cinq parties eſſentielles dans ces animaux ; ſavoir, les *cornes*, les *yeux*, la *bouche*, la *trachée* & le *pied.* On trouvera la ſignification & le détail de ces termes au mot COQUILLE. A l'égard des limaçons de mer operculés, M. *Adanſon* dit que cet opercule differe de celui de limaçons univalves & terreſtres, en ce que l'animal le prend dès ſa naiſſance : au lieu que celui des limaçons terreſtres ſe forme tous les ans une ou pluſieurs fois, & cela dans les temps où ces animaux veulent ſe mettre à l'abri de la ſéchereſſe occaſionnée par les chaleurs ou par les froids exceſſifs : il conſiſte, comme nous l'avons dit, en une bave viſqueuſe ſortie du corps de l'animal, & durcie en une croûte blanche, aſſez épaiſſe, mais peu ſolide, plutôt coriace que cartilagineuſe. Ceux de ces animaux qui ſont dépourvus de mâchoires, ont à leur place une eſpece de trompe qui leur ſert de tariere pour percer les coquilles des autres coquillages dont ils ſucent la chair : il

n'y a qu'un petit nombre de limaçons qui soient vivipares.

Nous avons dit au mot COQUILLAGE, que le *limaçon de mer*, quoique réunissant communément en lui les deux especes de parties sexuelles, ne peut se suffire à lui-même, & que cette sorte d'hermaphrodite a besoin du concours de deux individus pour se féconder réciproquement & en même temps, l'un servant de femelle à l'autre pendant qu'il fait à son égard la fonction de femelle. M. *Adanson*, dans sa conchyliologie, a fait figurer deux coquilles, *pl. 1.* auxquelles il donne le nom de *bulin & coret* : la premiere est celle d'un petit limaçon fluviatile, nommé la *membraneuse*; il se trouve aux environs de Paris, ainsi que l'autre qui est un petit buccin fluviatile. Il dit que leur hermaphrodisme, quoique possédant les deux especes de parties génitales, a besoin de la jonction de deux individus, mais qui ne peuvent se féconder en même temps à cause de l'éloignement de leurs organes. *Voyez la page 700 du second volume de ce Dictionnaire.*

Limaçons étrangers.

On remarque une variété extrême dans les limaçons du Cap de Bonne-Espérance; il y a entr'autres le *limaçon quille*, que la mer jette sur les bords en grande quantité, & qui est de toute beauté. On en fait présent aux étrangers curieux : les Européens du Cap en font de la chaux. Par la description que *Kolbe* donne de plusieurs autres especes de limaçons, on y reconnoît le *nautile*, l'*huître épineuse*, &c. qui sont des coquilles d'un genre bien différent de celui des limaçons. Les côtes de l'Afrique & l'île de Tabago fournissent aussi de beaux limaçons, *&c.* Le lambis d'Amérique est aussi une sorte de limaçons *Voyez* LAMBIS.



Propriétés des Limaçons.

Toutes les especes de limaçons testacées ou sans coquille sont d'une substance visqueuse & gluante : leur chair blanche & grasse en hiver, quoique bien assaisonnée, produit toujours dans le corps humain des humeurs grossieres, capables d'embarrasser le cours du sang : tel est le sentiment des Auteurs de la *Suite de la Matiere médicale.* Cependant les Grecs & les Romains qui étoient aussi délicats que nous dans leurs repas, en faisoient beaucoup d'usage comme aliment. Ces derniers même avoient des garennes & des viviers où ils les engraissoient pour les délices de la table (c'étoit probablement des limaçons de terre & de mer) ils estimoient ceux qui venoient des îles de Sardaigne & de Chio, de la Sicile, des Alpes, de la Ligurie & de l'Afrique. On dit que les habitans de la Silésie nourrissent des escargots ou limaçons de terre, avec de certaines plantes, pour les manger ensuite, & que dans les jardins de Brunswick on garde les limaçons qu'on a ramassés pendant l'été, dans des especes de fosses carrées dont les côtés sont boisés & l'ouverture couverte d'un fil de fer, pour les manger en hiver. Les Brabançons & les Liégeois en sont aussi très-friands, ainsi que les Suisses qui, selon M. *Bourgeois*, en font un grand usage dans la cuisine : on les fait cuire dans l'eau de fontaine avec leurs coquilles. En Bourgogne on y met du vin, puis étant réfroidis, on les retire de leur coquille avec un stilet ou le dardillon d'une fourchette, ensuite on les assaisonne avec le bouillon de viande, les épices, quelques tranches d'orange ou de citron, on lie la sausse avec du beurre frais & de la farine. On en fait aussi de petits pâtés qui sont très-estimés des gourmands. L'on a cependant observé que c'est un mets difficile à digérer, & qui ne convient qu'aux estomacs vigoureux. Nous avons vu en 1762 aux environs de la Rochelle, des paysans occupés à ramasser dans les

campagnes une très-grande quantité de petits limaçons bigarrés de jaune & de noir, que l'on mettoit dans des barriques remplies de branches de bois croisées çà & là, afin que les limaçons pussent s'y disperser sur les surfaces multipliées. Cette récolte de limaçons étoit destinée pour l'Amérique, & il y a des années où des Négocians du pays font un commerce de ces animaux vivans. Ces limaçons se collent contre les branches ou les parois de la futaille, & de cette maniere ils peuvent faire le trajet sans périr de faim, parce qu'ils ne dissipent que peu de leur humeur visqueuse. Il y a des pays où on les fait cuire dans leurs coquilles sur la braise, & on les mange ainsi.

Dans notre pays les limaçons les moins malfaisans sont ceux qui se trouvent dans les haies, les vignes & les jardins, parce qu'ils vivent de serpolet, de pouliot, d'origan & d'autres herbes qui leur donnent un meilleur goût : le peuple en fait une assez bonne consommation en Franche-Comté, sur-tout au printems & dans le Carême. Les Médecins n'en conseillent cependant l'usage qu'aux phthisiques, pour calmer la toux : on en fait des bouillons pectoraux & adoucissans, immédiatement après les avoir fait dégorger dans de l'eau chaude : on estime leur coquille apéritive ; peut-être n'est-elle qu'absorbante. Cependant M. *Bourgeois* dit que le couvercle ou opercule des escargots séché & réduit en poudre est un très-bon remede pour adoucir les ardeurs d'urine, soit qu'elles proviennent d'inflammation, d'âcreté de l'urine, ou même de gravelle : on en donne trente ou quarante grains dans l'infusion de fleurs de mauve ou de graine de lin. Dans quelques Provinces de France on emploie la poudre de limaces rouges séchées au four, contre la dyssenterie ; la dose en est de trente-six à quarante-huit grains dans un verre de vin, ou de tisanne ou de bouillon ; ce remede calme les épreintes & les déjections sanglantes. On se sert aussi de limaçons écrasés pour guérir les dartres ; ou bien on se contente de faire ramper & de lais-

ser baver les limaçons sur la dartre. Les limaçons entrent dans l'eau pectorale de la Pharmacopée de Paris, & dans quelques collyres. *Voyez le Dictionnaire de Médecine.*

Les limaçons devenus fossiles portent le nom de *cochlites*.

LIMAÇONNE. Nom que *Goëdard* donne à une chenille fort belle; elle a sur la tête comme cinq paquets de poils; au devant de la tête deux especes de cornes comme les limaçons, & une queue à l'extrémité du corps. Cette chenille est encore ornée de poils sur le dos: c'est avec son poil & sa salive qu'elle fait sa coque pour se métamorphoser en chrysalide.

LIMAÇON ROUGE. *Voyez* LIMACE.

LIMANDE, *passer asper sive squammosus*. C'est un poisson de mer plat, peu large, & dont les nageoires sont molles: il est du même genre que la sole, le carrelet & la plie: *voyez ces mots*. Ce genre de poisson nage à plat. *Rondelet* dit que la limande ne differe du carrelet que par l'âpreté de ses écailles, qui sont fortement attachées à sa peau; elle a des taches jaunes aux nageoires qui environnent le corps, & une ligne tortue au milieu du corps; sa chair est blanche, molle & humide, & un peu gluante; ce poisson est très-connu sur nos tables; il est meilleur que le *flez* & le *fletelet*, qui sont aussi des especes de limandes.

LIMIER. *Voyez à l'article* CHIEN.

LIMON, *lutum aut limus*, est une terre noirâtre ou brunâtre, détrempée, divisée & déposée çà & là par l'eau, chariée dans les marais & lacs: elle paroît principalement produite par un mélange de terre & de végétaux pourris ou détruits. Si l'on y appercevoit encore des filamens de plante, ce limon prendroit le nom de *tourbe limoneuse* ou de *tourbe*. Voyez ce mot. Quoique le limon ne donne pas toujours l'apparence de plantes, il ne laisse pas d'être quelquefois inflammable: il s'en trouve de tel en Brabant & dans le pays de Nantes en Bretagne. Le limon de la mer, quoique

vaseux, ainsi que celui des fleuves, étant plutôt formé de la destruction des animaux que des plantes, pétille dans le feu, & y exhale une odeur très-fétide. Ces deux phénomenes sont dus, l'un aux parties de sel marin, & l'autre aux parties d'animaux non totalement détruits. *Voyez* ADAMIQUE.

La couleur noirâtre du limon végétal nous paroît communément dûe au fer ou à des plantes astringentes poutries dans une eau vitriolique & stagnante. Toutes les especes de limon sont bonnes pour engraisser les terrains; mais il y a du choix. Le limon gras & onctueux que le Nil dépose dans ses inondations, fertilise les terrains sablonneux de l'Egypte; mais le limon maigre & trop sablonneux que dépose le Rhin sur des terres voisines à peine engraissées par l'industrie & le travail des hommes, nuit à la fertilité du terrain. Un limon gras sur un terrain déjà gras & compacte, lui ôte cette juste proportion qui est si avantageuse pour la végétation.

La formation du limon & celui que déposent les rivieres, méritent l'attention du Naturaliste; il nous donne la théorie du tuf & de plusieurs des couches dont la terre est composée. A examiner la quantité de terre que dépose l'eau d'une riviere immédiatement après un grand orage, l'on ne doit pas être étonné si les terres adjacentes aux rivieres diminuent de hauteur, tandis que le fond de la mer doit hausser continuellement, comme étant le réservoir de tous les fleuves. Heureusement que tout le limon ne va point à la mer, il en reste une portion considérable qui se dépose en route sur les endroits peu inclinés, & qui sont inondés par les débordemens des rivieres.

LIMONIER ou ARBRE DU LIMON, *limon vulgaris*. Le limonier approche beaucoup du citronnier, même hauteur, même feuillage; mais il est un peu plus court & moins branchu, & souvent garni de plusieurs épines; ses fleurs ont une odeur plus foible; ses fruits sont moins longs & plus petits que les citrons;

leur ſubſtance eſt également véſiculeuſe ou diviſée en cellules, mais ils ſont d'une couleur & d'une odeur moins fortes; ils viennent pluſieurs enſemble; leur écorce eſt auſſi plus mince que celle des citrons, mais ils ſont trop remplis de pulpe & d'un ſuc trop acide pour pouvoir les manger : on les appelle *limons aigres*; il y en a auſſi de doux. Conſultez les *Heſpérides* de *Ferrarius*.

On fait uſage des limons comme des citrons : on les appelle même à Paris *citrons*. Mais ce nom mériteroit d'être réformé, quoiqu'autoriſé par un aſſez long uſage. *Voyez l'article* CITRONNIER. Les limons ſont plus rafraîchiſſans, moins utiles contre les poiſons, mais plus efficaces pour tempérer l'ardeur de la fievre dans les maladies aiguës : on fait un ſirop avec leur ſuc. Les lettres que l'on écrit avec ce ſuc ſur du papier, paroiſſent lorſqu'on les approche du feu; & les Teinturiers emploient auſſi de ce ſuc pour certaines couleurs. *Conſultez le Dictionnaire des Arts & Métiers*. Les Tunquinois & les peuples de l'Inde ſe ſervent de ce ſuc, comme nous de l'eau forte, pour nettoyer le cuivre, le laiton & les autres métaux quand ils veulent les mettre en état d'être dorés. Les ſemences du limon ſont un peu ameres, & propres contre les vers.

LIN, *linum*. Plante très-utile, dont *Tournefort* diſtingue trente-une eſpeces. Nous n'en conſidérerons ici que deux ſortes principales, & qui ſont d'uſage en Médecine & dans les Arts mécanique.

Le LIN ORDINAIRE, *linum ſativum vulgare*, eſt une plante qui vient à l'aide de la culture dans les champs & les jardins. Sa racine eſt aſſez menue, peu fibreuſe. Sa tige eſt ordinairement ſimple, haute d'environ deux pieds & demi, creuſe, grêle, branchue vers le ſommet, laquelle étant rouie, battue & préparée, donne beaucoup de fil. Ses feuilles ſont pointues, étroites, placées alternativement le long de la tige. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités : elles ſont d'un beau bleu, compoſée chacune de cinq feuilles, diſpoſées en œil-

let dans un calice aussi à cinq feuilles. A cette fleur succede un fruit presque sphérique, de la grosseur d'un pois-chiche, renfermant en dix capsules membraneuses dix semences oblongues ou presque ovales, aplaties, pointues d'un côté, obtuses de l'autre, luisantes, d'une couleur fauve purpurine.

Le lin est au nombre de ces plantes qui, sur pied, ne paroissent avoir aucun rapport, aucune ressemblance avec les choses qu'on en fabrique. Combien de temps l'homme a-t-il foulé au pied ce végétal précieux sans en connoître l'utilité? Que la découverte en soit dûe au basard ou à la sagacité de ces Observateurs qui épient pas à pas les productions de la Nature, toujours est il constant que le lin a deux objets d'utilité; la graine dont on retire de l'huile, & la tige dont on prépare le fil. En un mot cette plante préparée sert à une infinité d'usages méeaniques, & particulierement pour la fabrication de la toile.

Culture du Lin.

Le lin est un des végétaux sur lequel l'homme a exercé son industrie avec le plus grand succès & la plus grande utilité. En jetant les yeux dans la campagne sur un terrain couvert de cette plante, qui n'a rien absolument de remarquable, le Naturaliste est frappé d'étonnement, lorsqu'il considere que cette plante va, par l'adresse humaine & sous une forme toute nouvelle, contribuer non seulement à la salubrité du corps, à la propreté, à la parure de l'homme qui jouit paisiblement des douceurs de sa découverte & de son travail, mais encore à la richesse des Royaumes & des empires, parce que les choses de premiere nécessité sont les objets les plus intéressans du commerce.

La culture du lin est donc la plus intéressante après celle des grains. On en seme la graine par un beau temps sec & doux, & dès le mois de Mars, en terre grasse, & qui ne soit point trop humide. La plante

fleurit en Juin. Le lin épuiſe beaucoup les terres ; auſſi n'en doit-on reſemer dans le même ſol qu'après deux ans de repos. On doit le ſemer plus clair que le chanvre, après avoir bien nettoyé la terre de toutes racines & herbes, enſuite herſer la terre & y paſſer le rouleau pour l'affaiſſer ; la ſarcler au commencement de Mai & arracher, s'il ſe peut, la mauvaiſe herbe (la *goutte de lin*, eſpece de plante paraſite), qui s'entortille autour de ſa tige. Au reſte on ſarcle le lin quand il a deux pouces de hauteur, & on continue juſqu'à ce qu'il en ait cinq. Le lin a beſoin de petites pluies chaudes : il y a des pays où l'on rame le lin, tant il devient haut : on l'attache quand il eſt près de ſa maturité.

Les Hollandois, qui ont un terrain gras & un peu humide & compacte, ſur-tout en Zélande, s'adonnent beaucoup à la culture du lin : ils préparent la terre avant d'enſemencer : 1°. par des engrais tels que du fumier très-pourri, la marne, la chaux, les curures de mares, les rognures de cornes, le *goèmon* (eſpece d'algue marine), & un peu de ſable marin ; 2°. par trois ou quatre labours, après leſquels ils laiſſent la terre ou liniere en jachere pendant tout l'été : on fait de même en Flandres. En Zélande, où la Garance fait une branche de commerce, dès que l'on a défriché & labouré la terre, on y plante de la garance, qui y reſte deux ans : tout cela emmeublit la terre ; on la laiſſe repoſer, & on y ſeme alors du lin. Dans notre pays, on y ſeme du trefle qui fait beaucoup de bien à la terre, en la garantiſſant de l'ardeur du ſoleil, & en lui conſervant la roſée & la pluie ; 3°. par la diviſion de leur terrain, qu'ils font en planches, de cinquante à ſoixante pieds de large, & ſéparés par de petits foſſés de deux ou trois pieds de profondeur, ſur un pied & demi de largeur. Le ſol étant ainſi préparé, on fait choix de la graine qu'on veut ſemer. La meilleure eſt courte, rondelette, ferme, huileuſe, peſante, d'un brun clair ; miſe dans un verre d'eau, elle va au fond en peu de

temps : jetée dans le feu, elle doit s'enflammer & pétiller ſur les charbons : telle eſt la graine de lin de Dantzig ou de Riga. Pour avoir toujours de bonne graine, il faut ſemer dans une terre forte de la graine recueillie dans une terre plus forte, & en jeter dans le champ une quantité moindre que celle qu'il eſt en état de bien nourrir ; par ce moyen toutes les graines profitent, & l'on a de belles tiges.

Suivant un Mémoire de la Société de Dublin, les terres les meilleures pour la culture du lin, ſont les terres glaiſes, profondes, fermes, un peu humides, labourées comme il convient : les terres graveleuſes ou légeres donnent à la vérité du lin plus fin, mais en plus petite quantité, moins grand & la graine dégénere dès la deuxieme année. Les Hollandois, dont le commerce de toile floriſſant prouve leurs connoiſſances ſupérieures dans cette partie, ne ſement preſque point de lin dans la province de Hollande, à cauſe que le terroir en eſt léger & ſablonneux ; mais ils recueillent d'auſſi beau lin & d'auſſi bonne graine qu'il y en ait en Europe, dans les terres glaiſes, lourdes, fermes & humides de la Province de Zélande. Ces terres ſont propres pour le lin, à raiſon de la glaiſe qui entre dans leur compoſition.

Le lin ſemé comme ci-deſſus, eſt ordinairement mûr à la fin de Juin ; & après la récolte on peut ſemer des *turneps* ou de gros navets de bétail dans le même terrain, où ils viendront fort bien.

Il y a des Laboureurs qui diſtinguent deux ſortes de lin cultivé ; 1°. le *têtard*, qui eſt bas & a beaucoup de têtes : on le ſeme à la fin de Mars, on le cueille dès le mois de Juin ; 2°. le grand lin, qui eſt le plus haut, & a moins de branches : on cueille celui-ci quand il jaunit.

Le Semeur de lin doit ſuivre le ſillon en ligne directe, & jeter la graine avec la main droite, & ſemer de la main gauche, lorſqu'il revient ſur ſes pas, afin que le grain ſoit répandu également : on recouvre peu de

temps après la semence avec la herse. Dans quelques pays, on y passe alors le cylindre; dans d'autres, on y jette par-dessus de la fiente de pigeon & du fumier nouveau.

Le lin étant mûr, on l'arrache par un temps sec, & on le couche à terre sur le champ par grosses poignées, l'une à côté de l'autre, afin qu'il seche. Lorsque la saison est favorable, il est suffisamment sec en douze ou quatorze jours; autrement on l'y laisse par petits tas pendant vingt jours, ou en gros tas pendant un mois, plus ou moins, suivant la saison & le pays. C'est une mauvaise méthode que d'arracher le lin trop vert; car, outre que le fil est plus gros, la filasse tombe presque toute en étoupe. Les Manufacturiers expérimentés ont grand soin de laisser plus long-temps sur pied le lin qu'ils destinent aux ouvrages les plus fins; ils risquent même de perdre la graine, pour avoir la tige aussi mûre qu'il est possible, lorsqu'ils doivent l'employer à la meilleure espece de batiste & à leurs dentelles, *&c.*

En Hollande on égraine le lin aussi-tôt qu'il revient du champ, & on livre la plante à l'Ouvrier dès qu'on a cueilli la graine. Pour séparer la graine d'avec la tige, on se sert d'un peigne de fer, appelé *drege* ou *grege*; on peut aussi retirer la graine de la coque du lin, en la frappant avec un petit battoir. Il est avantageux de ne point différer le roui du lin, afin que la filasse se détache plus facilement de la chenevotte. Il en est de la maniere de rouir & préparer le lin, comme de celle du *chanvre*. Voyez ce mot.

On vend le lin tout roui & façonné à la botte. Lorsqu'il a reçu tous ses apprêts, on le met en cordons, s'il est fin & destiné pour le filage & pour le Tisserand. Le meilleur lin est luisant, doux, liant & fort: le lin court est celui qui fait le plus beau fil. M. *Planquist* proposa dans les Mémoires de l'Académie de Suede, année 1746, une méthode pour préparer le lin d'une maniere qui le rende semblable à du coton. Ce pro-

cédé consiste à lessiver le lin comme on lessive le linge, & de carder le lin à la maniere du coton. On a déjà établi en Alsace une Manufacture dont le but est de blanchir ou de teindre la filasse qu'on tire du lin avant de la mettre en fil.

Le lin fournit à une consommation intérieure, qui seroit immense, même en la réduisant à la fabrication du linge : il procure une infinité de choses de nécessité ou de commodité, outre qu'il entre dans quantité de petites étoffes. L'homme toujours actif, a su étendre les bornes de son industrie ; ce même linge usé par le service & l'usage journalier, devient autant de chiffons qui passent en lambeaux dans une autre Manufacture ; là il est de nouveau soumis aux travaux de l'art, change de forme & se convertit en une matiere dont l'usage n'est ignoré de personne, & que l'on ne sauroit assez admirer. Cette matiere qui reçoit & communique à la société les productions de l'esprit & les sentimens de l'ame, est le papier.

La graine du lin fournit par expression beaucoup d'huile, qui sert à brûler, à l'Imprimerie & en peinture. M. *Bourgeois* observe que cette huile est aussi la base de tous les vernis huileux, qui imitent le vernis de la Chine. Le vernis d'ambre, dit-il, qui est le meilleur connu en Europe, se fait avec le succin calciné sur une plaque de fer & dissous dans l'huile de térébenthine, auquel on ajoute l'huile de lin. On prend aussi intérieurement l'huile de lin pour procurer l'expectoration, & pour appaiser le crachement de sang. La pâte de cette graine exprimée sert pour engraisser les bestiaux.

La semence de lin macérée dans l'eau donne une grande quantité de suc mucilagineux, d'où dépend sa vertu adoucissante & émolliente : sa farine est résolutive.

Les Paysans d'Asie se sont nourris souvent de graine de lin ; ils la piloient, la méloient avec du miel, & la faisoient frire ; cependant, disent les Auteurs de la

Matiere

Matiere Médicale, de quelque maniere qu'on la prépare, ce ne ſera jamais un mets bien agréable & ſalutaire; car elle eſt contraire à l'eſtomac, flatueuſe, difficile à digérer, & produit un mauvais ſuc; c'eſt ce que l'on a pu remarquer, dit *Fragus*, il y a quelques années à Middelbourg, Capitale de la Zélande, lorſque la plupart des habitans, à cauſe de la diſette du blé & des proviſions, mangerent du pain & d'autres nourritures faites avec de la graine de lin : ils devinrent enflés, bouffis, & il y en eut beaucoup qui moururent.

L'uſage interne de la graine de lin convient dans les ardeurs d'urine ; en lavement, elle adoucit les tranchées, la dyſſenterie & l'inflammation des viſceres. En général le lin eſt amer, légérement purgatif, aphrodiſiaque, & convient dans les inflammations. Selon M. *Bourgeois*, la graine de lin cuite dans l'eau ou le lait, eſt un excellent remede pour adoucir toutes ſortes d'inflammations externes ; on en fait un cataplaſme pour les eſquinancies inflammatoires, pour calmer les douleurs de la goutte, & pour adoucir & faire venir à maturation les humeurs qui ſurviennent au ſein des femmes après leurs couches.

Le Lin sauvage purgatif, *linum catharticum ſylveſtre*, eſt une plante qui vient d'elle-même dans les champs, parmi les avoines & dans les prés. Sa racine eſt grêle & blanche. Ses tiges rougeâtres & branchues ſont d'abord petites & couchées ſur terre; mais elles s'elevent bientôt à la hauteur de deux pieds & plus. Ses fleurs ſont portées ſur de longs pédicules; elles ſont blanches & à œillets : il leur ſuccede des capſules ſéminales, cannelées; leur graine eſt ſemblable à celle du lin, mais la tige eſt plus menue & moins filandreuſe.

Toute cette plante a une ſaveur amere, & qui cauſe des nauſées. Les Anglois font un plus grand uſage de cette plante que nous. *J. Ray* dit que l'infuſion d'une poignée de lin ſauvage avec les tiges & les ſommets,

faite dans du vin blanc pendant la nuit sur des cendres chaudes, purge assez fortement les humeurs séreuses, & excite quelquefois le vomissement.

L'on trouve aussi dans les forêts un grand nombre d'especes sauvages de lin.

LIN FOSSILE ou INCOMBUSTIBLE. *Voyez* AMIANTE.

LIN MARITIME. *Imperatus* a donné ce nom au *conferva*. Voyez ce mot.

LIN ORIENTAL. Les Siamois donnent ce nom à un animal que les Portugais nomment *bicho vergonhoso*, c'est-à-dire *insecte honteux*, parce que quand il a peur, il se resserre en lui-même, & dresse ses écailles comme nos hérissons font avec leurs piquans.

Le lin oriental a les écailles de la queue si dures, qu'il est difficile de les couper : il vit dans les bois, où il se retire dans des trous. Il monte quelquefois sur les arbres : il ne vit que de graines fort dures : il a la gueule fort petite, la langue longue & étroite : il la lance à-peu-près comme font les serpens.

LIN SAUVAGE. *Voyez* LINAIRE.

LIN DE SIBÉRIE, *linum vivace*. Le lin ordinaire dont nous avons parlé est une plante annuelle qu'il faut semer de nouveau tous les ans, & qui demande beaucoup de soins, de peines & de dépenses ; le lin de Sibérie au contraire est une plante vivace nouvellement découverte & qui a l'avantage de croître encore plus haut que le lin ordinaire ; ses feuilles sont plus larges, sa tige est plus noirâtre, caractere par lesquels on estime même le plus le lin ordinaire. Le lin de Sibérie fleurit aussi-tôt que l'autre, & sa fleur a une petite odeur ; lorsqu'il est arrivé à sa maturité en Août, on ne fait que le couper à la faux, & il repousse l'année suivante de nouvelles & nombreuses tiges de sa racine. Cette plante n'exige presque aucun soin ; un simple sarclage lui suffit. Elle réussit très-bien dans les terrains sablonneux & ses rejets bravent les hivers, ils sont aussi verts sous la neige & la glace, que

dans les beaux jours de l'été. Les tiges de cette ſorte de lin, donnent du fil auſſi blanc, auſſi ferme, & en plus grande quantité que notre lin ordinaire : la fineſſe eſt peut-être la qualité qui lui manqueroit, mais cette eſpece de lin ſerviroit à un grand nombre d'uſages très-importans, où l'on n'emploie point des toiles ſi fines : cette plante tranſportée d'un climat froid, dans un climat plus tempéré s'y amélioreroit, ainſi que le prouve l'expérience faite en Suede & dans le pays d'Hanovre. De plus les ſoins que l'on apporteroit à ſa culture, & les eſſais que l'on feroit ſur cette plante, l'ameneroient inſenſiblement à un plus grand degré de perfection. On ſait déjà qu'il faut employer un tiers de ſemence de moins que ſi on ſemoit du lin ordinaire. La ſemaiſon de celui de Sibérie ſe fait à la fin de Mars, il ne leve qu'au commencement de la quatrieme ſemaine, & il n'a point à craindre les gelées du printems.

LINAIRE COMMUNE ou LIN SAUVAGE, *linaria vulgaris aut lintea flore majore*, eſt une plante qui croît également ſur le bord des champs ou des chemins, & dans les pâturages ſtériles. Ses racines ſont blanches, ligneuſes, rampantes & fort traçantes. Une ſeule racine pouſſe pluſieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, verdâtres, branchues, garnies de feuilles placées ſans ordre, mais fort ſemblables à celles de l'éſule, excepté qu'elles ne donnent point de lait; ce qui a donné lieu au proverbe latin : *eſula lacteſcit, ſine lacte linaria creſcit.*

Les fleurs de la linaire ſont jaunes, de même ſtructure que celles du muffle de veau ou *antirrhinum*, dont elle eſt une eſpece, ſelon M. *Deleuze*, & ſe terminent en bas par un éperon, de même longueur que le reſte de la fleur. Elles naiſſent aux ſommités des tiges & des rameaux, rangées en épi ; il leur ſuccede un fruit arrondi, diviſé en deux capſules par une cloiſon mitoyenne, & percé de deux trous à ſon extrémité quand il eſt mûr : il eſt rempli de graines

plates, rondes, noires, & comme bordées d'un feuillet.

La ſaveur de cette plante eſt un peu amere & un peu âcre : en la froiſſant entre les doigts, elle a l'odeur de ſureau; le ſuc de ſes feuilles n'altere point la couleur du papier bleu, mais celui des fleurs le change en rouge. La linaire eſt réſolutive, & adoucit ſingulièrement les douleurs des hémorrhoïdes : on en fait un onguent qui s'applique avec ſuccès ſur les varices de l'anus. Quelques Botaniſtes lui ont donné le nom d'*urinalis*, parce qu'elle eſt fort diurétique : il y a des perſonnes qui mettent cette plante dans les ſouliers, ſous la plante des pieds, pour chaſſer la fievre quarte.

On diſtingue encore la PETITE LINAIRE, *linaria capillaceo folio, odora*. Elle eſt auſſi apéritive. *Tournefort* compte cinquante-ſept eſpeces dans le genre de la linaire.

LINGOADA. Nom que les Portugais donnent à un poiſſon de mer du Bréſil, nommé *aramaca* par *Marcgrave*, & *cabriconcha* aux Indes. Ce poiſſon a deux yeux d'un même côté, & n'en a point de l'autre: il a la figure d'une ſole; ſes dents ſont fort aiguës.

LINOT ou LINOTE, *linaria avis aut linota*. Petit oiſeau mis par les Méthodiſtes dans le rang des *moineaux* : on en diſtingue pluſieurs eſpeces.

La LINOTE VULGAIRE, *linaria avis vulgaris*, eſt un petit oiſeau gros comme un moineau, dont la tête eſt couverte d'un plumage cendré noir, le dos mêlé de noir & de roux, la poitrine blanche ; le bas-ventre proche du croupion, tire ſur le blanc jaunâtre; le haut de la gorge eſt d'un beau rouge, & le bord des aîles roux; les grandes plumes des ailes ſont noirâtres & blanchâtres par les côtés & à leurs extrémités, ainſi que la queue; la couleur de ſes pieds eſt un brun obſcur. Sa nourriture eſt de la graine de lin, d'où lui eſt venu le nom de *linote*. Cet oiſeau s'apprivoiſe aiſément & eſt ſuſceptible d'éducation : on le nourrit en

cage avec du pain, du millet, de la navette, du mouton, de la graine de lin & du chenevis: son chant est fort agréable, & il apprend volontiers les airs qu'on lui joue sur un flageolet.

La grande Linote de vigne, *linaria rubra major*, est un peu moins grande que la précédente. Le plumage de la poitrine & du dessus de la tête, est rougeâtre; c'est pourquoi on l'appelle aussi *linotte rouge*. Détenue en cage elle perd ses belles couleurs; on a même éprouvé que les petits élevés en cage, ne deviennent jamais rouges.

Il y a aussi une petite *linote de vigne* qui a le bec moins gros & plus aigu; la femelle, ainsi que le mâle, est rouge au-dessus de la tête; ses pieds sont plus noirs. Cette derniere espece de linote vole en troupe, ce que ne font pas les autres. *Albin* dit que la région de leur crâne & la base du gosier, sont d'un rouge charmant: il y en a dont les bords des plumes sont jaunâtres.

La *linote de montagne, (linaria montana)* est plus grande du double que la précédente: son croupion est rouge, & sa queue est longue.

La *linote de Strasbourg, (linaria Argentoratensis)* est de la grandeur de la linote vulgaire: sa queue est fourchue: ses pieds sont rougeâtres & son plumage est tacheté.

Ce genre d'oiseau a le bec court, fait en cône: les bords en sont coupans, & le bout est très-pointu. Leurs pieds sont très-courts; la queue est un peu fourchue. Ces oiseaux font leur nid les uns dans les montagnes, d'autres choisissent les lieux bas & frais, dans des buissons d'épine noire & d'aubepine, ou dans ceux du genêt. Ils font d'ordinaire quatre ou cinq petits par nichée, & deux nichées par an. Si on détruit leur nid, ils le rétablissent jusqu'à trois fois.

Les linotes par leur ramage agréable font les délices des champs & de la solitude. Elles muent sur la fin du printemps. On prétend que ces oiseaux sont sujets à une sorte de maladie qui leur roidit les plumes, & pendant

laquelle ils demeurent triſtes & ſans ſiffler. Cette maladie s'appelle *ſubtile :* ſouvent leur ventre devient dur alors ; leurs veines ſont groſſes & rouges ; leur poitrine eſt tuméfiée, leurs pieds ſont enflés, calleux, & ne peuvent qu'à peine les ſupporter. Quoique ces oiſeaux ſoient communs dans pluſieurs provinces de ce royaume & d'Angleterre, on ignore encore quel eſt leur pays natal. On en voit une eſpece à Angola, dont le bec eſt brun ; les pieds & les ongles ſont jaunes : le plumage eſt varié.

Les linotes paſſent pour être bonnes contre l'épilepſie, étant priſes en bouillon ou mangées.

LION, *leo.* Le lion, dit M. *de Buffon*, a la figure impoſante, le regard aſſuré, la démarche fiere, la voix terrible : ſa taille eſt bien priſe & ſi bien proportionnée, que ſon corps paroît être le modele de la force, jointe à l'agilité : auſſi ſolide que nerveux, n'étant chargé ni de chair, ni de graiſſe, & ne contenant rien de ſurabondant, il eſt tout nerf & tout muſcle. Cette grande force muſculaire ſe marque au-dehors par les ſauts & les bonds prodigieux qu'il fait aiſément ; par le mouvement bruſque de ſa queue, qui eſt aſſez fort pour terraſſer un homme ; par la facilité avec laquelle il fait mouvoir la peau de ſa face, & ſurtout celle de ſon front, qui eſt traverſée de rides profondes, ce qui ajoute beaucoup à la phyſionomie, ou plutôt à l'expreſſion de la fureur ; & enfin par la faculté qu'il a de remuer ſa criniere, laquelle non-ſeulement ſe hériſſe, mais ſe meut & s'agite en tous ſens lorſqu'il eſt en colere. Le front de cet animal eſt carré ; le nez eſt grand, large, évaſé ; ſa gueule eſt fort grande & fendue ; ſes mâchoires ſont compoſées de grands os extrêmement forts, & garnies chacune de quatorze dents, dont quatre ſont inciſives, quatre canines & ſix molaires. Sa langue eſt grande, rude, très-âpre & parſemée de quantité de petites pointes auſſi dures que la corne, longues environ d'un quart de pouce, & recourbées vers le goſier : c'eſt cette diſpoſition des parties de la

langue qui rend le léchement du lion extrêmement dangereux ; car il a bientôt endormi ou engourdi la chair & excorié l'épiderme. Au reste, l'on doit être en garde contre les léchemens de cet animal, même le plus apptivoisé ; car dès qu'il a senti le sang, son naturel sanguinaire s'irrite & l'excite à mordre & à faire de cruels ravages, comme nous le dirons ci-après.

Les lions de la plus grande taille ont environ huit ou neuf pieds de longueur depuis le mufle jusqu'à l'origine de la queue, qui est elle-même longue d'environ quatre pieds; ces grands lions ont quatre ou cinq pieds de hauteur. Les lions de petite taille ont environ cinq pieds & demi de longueur, sur trois pieds & demi de hauteur, & la queue longue d'environ trois pieds ; elle est terminée par une espece de houppe.

La lionne est dans toutes les dimensions d'environ un quart plus petite que le lion. Presque tous les Voyageurs paroissent s'accorder à dire que la couleur du lion est fauve sur le dos, & blanchâtre sur les côtés & sous le ventre.

Le lion porte une criniere ou plutôt un long poil, qui couvre toutes les parties antérieures de son corps, & qui devient toujours plus long à mesure qu'il avance en âge. La lionne n'a jamais ces longs poils, quelque vieille qu'elle soit. L'animal d'Amérique que les Européens ont appellé *lion*, & que les Naturalistes du Pérou nomment *puma*, n'a point de criniere : il est aussi beaucoup plus petit, plus foible & plus poltron que le vrai lion. Il ne sera pas impossible, dit M. *de Buffon*, que la douceur du climat de cette partie de l'Amérique méridionale eût assez influé sur la nature du lion, pour le dépouiller de sa criniere, lui ôter son courage & réduire sa taille. Mais ce qui paroît impossible, c'est que cet animal qui n'habite que les climats situés entre les Tropiques, & auquel la Nature paroît avoir fermé tous les chemins du Nord, puisqu'il est si sensible au froid, ait passé des parties méridionales de l'Asie ou de l'Afrique en Amérique, ces Continens étant sépa-

rés vers le Midi par des mers immenſes. C'eſt ce qui nous porte à croire, continue M. *de Buffon*, que le *puma* n'eſt point un lion tirant ſon origine des lions de l'ancien Continent, & qui auroit enſuite dégénéré dans le climat du Nouveau Monde; mais que c'eſt un animal particulier à l'Amérique, comme le ſont auſſi la plupart des animaux de ce nouveau Continent: ce ſentiment paroît confirmé par pluſieurs relations. *Freſier* dit que le *puma* ou *lion du Pérou* differe beaucoup de celui d'Afrique; que ſa tête tient de celle du loup & de celle du tigre, & qu'il a la queue plus petite que l'un & l'autre. Ces prétendus lions n'ont ni la grandeur, ni la fierté, ni la couleur de ceux d'Afrique: ils ſont gris, n'ont point de crinieres, ont l'habitude de monter ſur les arbres. Enfin ces animaux different du lion par les habitudes naturelles. Toutes ces conſidérations paroiſſent ſuffiſantes pour faire ceſſer l'équivoque du nom, & pour empêcher que l'on ne confonde le *puma* d'Amérique avec le vrai lion d'Afrique ou d'Aſie.

Lorſque les Européens firent la découverte du Nouveau Monde, ils trouverent en effet que tout y étoit nouveau; les animaux quadrupedes, les oiſeaux, les poiſſons, les inſectes & les plantes, tout parut inconnu, tout ſe trouva différent de ce qu'on avoit vu juſqu'alors. Il fallut cependant dénommer les principaux objets de cette nouvelle nature; un petit rapport dans la forme extérieure, une légere reſſemblance de taille & de figure, ſuffirent pour attribuer à ces objets inconnus les noms des choſes connues; de-là les incertitudes, l'équivoque, la confuſion qui s'eſt encore augmentée, parce qu'en même temps qu'on donnoit aux productions du Nouveau Monde les dénominations de celles de l'ancien Continent, on y tranſportoit continuellement & dans le même temps les eſpeces d'animaux & de plantes qu'on n'y avoit pas trouvées. C'eſt dans les Ouvrages de l'illuſtre M. *de Buffon* qu'il faut voir les diſcours, dans leſquels il a démontré, avec ſon génie & ſa ſagacité ordinaires, quels ſont les animaux

propres à l'ancien Continent & au Nouveau Monde, & ceux qui ſont communs aux deux Continens.

Les lions n'habitent que les climats ſecs & brûlans de l'Aſie & de l'Afrique; & ce qui prouve évidemment que l'excès de leur férocité vient de l'excès de la chaleur, c'eſt que dans le même pays ceux qui habitent les hautes montagnes où l'air eſt plus tempéré, ſont moins forts & d'un naturel moins féroce que ceux qui demeurent dans les ſables brûlans du Biledulgerid ou du Zaara. De l'aveu de ceux qui ont parcouru cette partie de l'Afrique, il ne s'y trouve pas actuellement autant de lions, à beaucoup près, qu'il y en avoit autrefois. Les Romains tiroient de la Libye pour l'uſage de leurs ſpectacles cinquante fois plus de lions qu'on ne pourroit y en trouver aujourd'hui. On a remarqué de même qu'en Turquie, en Perſe & dans l'Inde, les lions ſont maintenant beaucoup moins communs qu'ils ne l'étoient anciennement; & comme ce puiſſant & courageux animal fait ſa proie de tous les autres animaux, & n'eſt lui-même la proie d'aucun, on ne peut attribuer la diminution de nombre dans ſon eſpece qu'à l'augmentation du nombre dans celle de l'homme; car il faut avouer que la force de ce roi des animaux brutes ne tient pas contre l'adreſſe d'un Hottentot ou d'un Negre, qui ſouvent oſent l'attaquer tête à tête avec des armes aſſez légeres.

Cette ſupériorité de nombre & d'induſtrie dans l'eſpece humaine, qui briſe la force du lion, en énerve auſſi le courage. Cette qualité, quoique naturelle, s'exalte ou ſe tempere dans l'animal, ſuivant l'uſage heureux ou malheureux qu'il a fait de ſa force. Dans les vaſtes déſerts du Zaara, & en général dans toutes les parties méridionales de l'Afrique & de l'Aſie où l'homme a dédaigné d'habiter, les lions ſont encore en aſſez grand nombre, & tels que la Nature les produit. Accoutumés à meſurer leurs forces avec tous les animaux qu'ils rencontrent, l'habitude de vaincre les rend intrépides & terribles; ne connoiſſant pas la puiſſance

de l'homme, ils n'en ont nulle crainte; n'ayant pas éprouvé la force de ses armes, ils semblent les braver; les blessures les irritent même sans les effrayer: un seul de ces lions du désert attaque souvent une caravane entiere; & lorsqu'après un combat opiniâtre & violent il se sent affoibli, au lieu de fuir il continue de se battre en retraite, sans jamais tourner le dos. Au contraire, les lions qui habitent aux environs des villes & des bourgades de l'Inde & de la Barbarie, ayant connu l'homme & la force de ses armes, ont perdu leur courage au point d'obéir à sa voix menaçante, de n'oser l'attaquer, de ne se jeter que sur le menu bétail; & enfin de s'enfuir, en se laissant poursuivre par des femmes ou par des enfans qui leur font, à coups de bâton, quitter prise & lâcher indignement leur proie.

Ce changement, cet adoucissement dans le naturel du lion, prouve qu'il est susceptible d'être apprivoisé jusqu'à un certain point; aussi l'histoire nous parle-t-elle de lions attelés à des chars de triomphe, de lions conduits à la guerre, ou menés à la chasse; & qui, fideles à leur maître, ne déploient leur force & leur courage que contre ses ennemis. Ce qu'il y a de très-sûr, c'est que le lion pris jeune & élevé parmi les animaux domestiques, s'accoutume aisément à vivre & à jouer innocemment avec eux; qu'il est doux pour ses maîtres, & même caressant, sur-tout dans le premier âge; & que si sa férocité naturelle reparoît quelquefois, il la tourne rarement contre ceux qui lui ont fait du bien. Comme ses mouvemens sont très-impétueux, & ses appétits très-véhémens, on ne doit pas présumer que les impressions de l'éducation puissent toujours les balancer: aussi y auroit-il du danger à lui laisser trop long-temps souffrir la faim, ou à le contrarier en le tourmentant hors de propos; non seulement il s'irrite contre les mauvais traitemens, mais il en garde le souvenir, & paroît en méditer la vengeance, comme il conserve aussi la mémoire & la reconnois-

ſance des bienfaits. On peut conclure de différens faits, que ſa colere eſt noble, ſon courage magnanime, ſon naturel ſenſible. On l'a vu ſouvent pardonner à de petits ennemis des libertés offenſantes, donner quelquefois la vie à ceux qu'on avoit dévoués à la mort en les lui jetant pour proie; & comme s'il ſe fût arraché par cet acte généreux, ce lion fier, courageux, sembloit oublier la force qu'il tenoit de la nature, pour protéger l'innocence, ou au moins la foibleſſe. Quel beau trait de généroſité dans cette bête ſauvage! il vivoit tranquillement avec des victimes ſacrifiées ſoit à ſa voracité, ſoit à la vindicte publique, ſoit au plaiſir du peuple avide de ſang & de carnage. Il leur faiſoit part de ſa ſubſiſtance, ſe la laiſſoit même quelquefois enlever toute entiere pour prolonger leurs jours, & ſouffroit plutôt la faim que de perdre le fruit de ſon premier bienfait. L'ame ſenſible eſt émue, pénétrée, ravie par ces exemples de modération & d'humanité. Ces vertus ſont ſi nobles, ſi grandes, ſi ſublimes qu'on croit devoir inſiſter ſur ces faits éclatans. Ils apprennent aux Grands le bel uſage qu'ils peuvent faire de leur pouvoir. Un cœur généreux eſt ſur la terre la plus vive image de la Divinité : mais revenons à l'hiſtoire du lion, à ſes habitudes, à ſa maniere de vivre.

On pourroit dire auſſi que le lion n'eſt pas cruel, puiſqu'il ne l'eſt que par néceſſité, qu'il ne détruit qu'autant qu'il conſomme, & que dès qu'il eſt repu, il eſt en pleine paix; tandis que le tigre, le loup & tant d'autres animaux d'eſpece inférieure, tels que le *renard*, la *fouine*, le *putois*, le *furet*, &c. donnent la mort pour le ſeul plaiſir de la donner; & que dans leurs maſſacres nombreux ils ſemblent plutôt vouloir aſſouvir leur rage que leur faim.

Quoique le lion ne ſe trouve que dans les climats les plus chauds, il peut cependant ſubſiſter & vivre aſſez long-temps dans les pays tempérés; peut-être même avec beaucoup de ſoin pourroit-il y multiplier: on en a vû naître dans la ménagerie de Florence & à

Naples ; mais ces faits sont très-rares. Les anciens & les modernes conviennent que les lions nouveaux nés sont fort petits, de la grandeur à-peu-près d'une belette, c'est-à-dire de six ou sept pouces de longueur: ils disent aussi que les lionceaux ne sont en état de marcher que deux mois après leur naissance. Sans donner une entiere confiance au rapport de ces faits, dit M. *de Buffon*, on peut présumer avec assez de vraisemblance que le lion, attendu la grandeur de sa taille, est au moins trois ou quatre ans à croître, & qu'il doit vivre environ sept fois trois ou quatre ans ; c'est-à-dire à-peu-près vingt-cinq ans. On en a gardé quelques-uns au combat du taureau pendant seize ou dix-sept ans.

L'inspection des parties du lion mâle & leur direction prouvent qu'il s'accouple comme les autres quadrupedes, & non pas à reculons, comme l'avoient répété plusieurs Naturalistes, d'après *Aristote*. C'est aussi mal-à-propos que ce Philosophe a prétendu que le cou de cet animal ne contient qu'un seul os inflexible, & sans division de vertebres ; ce fait a été démenti par l'expérience, qui même nous a donné sur cela, dit M. *de Buffon*, un fait très-général : c'est que dans tous les quadrupedes, sans en excepter aucun, & même dans l'homme, le cou est composé de sept vertebres ni plus ni moins ; & ces mêmes sept vertebres se trouvent dans le cou du lion, comme dans celui de tous les autres quadrupedes. Un autre fait général, c'est que les animaux carnassiers ont le cou beaucoup plus court que les animaux frugivores, & sur-tout que les animaux ruminans. Mais cette différence de longueur dans le cou des quadrupedes, ne dépend que de la grandeur de chaque vertebre, & non pas de leur nombre qui est toujours le même. A l'égard de la solidité des os du lion, qu'*Aristote* dit être sans moelle & sans cavité, de leur dureté qu'il compare à celle du caillou, de leur propriété de faire feu par le frottement, c'est une erreur.

Les lions sont très-ardens en amour : lorsque la femelle est en chaleur, elle est quelquefois suivie de huit ou dix mâles qui ne cessent de rugir autour d'elle, & de se livrer des combats furieux, jusqu'à ce que l'un d'entr'eux, vainqueur de tous les autres, en demeure paisible possesseur & s'éloigne avec elle. La lionne met bas au printemps, & ne produit qu'une fois tous les ans, & quoiqu'elle n'ait que deux mamelles, elle ne laisse pas d'avoir quelquefois quatre petits & même six.

S'il est dans les principes de la nature de favoriser la multiplication des êtres, il est de sa sagesse de veiller à la conservation de ceux que la foiblesse & l'imbécillité de l'âge exposeroient à périr de besoin, ou à devenir la proie de quelque animal carnassier. Aussi la tendresse maternelle est un des prototypes de la prévoyance de la nature. Oui, dans les lions toutes les passions, même les plus douces, sont excessives, & l'amour maternel est extrême. La lionne naturellement moins forte, moins courageuse & plus tranquille que le lion, devient terrible dès qu'elle a des petits : elle ne connoît point de danger; elle se jette indifféremment sur les hommes & sur les animaux qu'elle rencontre; elles les met à mort; elle se charge ensuite de sa proie, la porte & la partage à ses lionceaux auxquels elle apprend de bonne heure à sucer le sang & à déchirer la chair. D'ordinaire elle met bas dans des lieux très-écartés, solitaires & de difficile accès; & lorsqu'elle craint d'être découverte, elle cache ses traces en retournant plusieurs fois sur ses pas, ou bien elle en efface l'empreinte avec sa queue; quelquefois même, lorsque l'inquiétude est grande, elle transporte ailleurs ses petits; & quand on veut les lui enlever, elle devient furieuse, les défend jusqu'à la derniere extrémité, & le ravisseur est presque toujours puni de sa témérité.

On croit que le lion n'a pas l'odorat aussi parfait, ni les yeux aussi bons que la plupart des animaux de proie. On a remarqué que la grande lumiere du soleil

paroît l'incommoder, qu'il marche rarement dans le milieu du jour; que c'est pendant la nuit qu'il fait toutes ses courses; que quand il voit des feux allumés autour des troupeaux il n'en approche guere, &c. On a observé qu'il n'évente pas de loin les autres animaux, qu'il ne les chasse qu'à vue, & non pas en les suivant à la piste comme font les chiens & les loups dont l'odorat est plus fin.

Comme tous les animaux fuient à la présence du lion, il est souvent obligé de se cacher & de les attendre au passage; il se tapit sur le ventre dans un endroit fourré, d'où il s'élance avec tant de force qu'il les saisit souvent du premier bond. Dans les déserts & les forêts il fait sa nourriture la plus ordinaire de gazelles & de singes, quoiqu'il ne prenne ceux-ci que lorsqu'ils sont à terre, car il ne grimpe pas sur les arbres. Il mange beaucoup à la fois & se remplit pour deux ou trois jours; il a les dents disposées comme celles du chien; mais elles sont si fortes qu'il brise aisément les os, & il les avale avec la chair. On prétend qu'il supporte long-temps la faim. Comme son tempérament est excessivement chaud, il supporte moins patiemment la soif, & boit toutes les fois qu'il peut trouver de l'eau; il prend l'eau en lapant comme un chien; mais au lieu que la langue du chien se courbe en dessus pour laper, celle du lion se courbe en dessous. Il lui faut environ quinze livres de chair crue par jour; quoique cet animal ne se nourrisse que de chair fraîche, car il ne retourne guere chercher les restes de sa premiere proie, son haleine est très-forte, & son urine insupportable.

Le rugissement du lion est si fort, que quand il se fait entendre par échos, la nuit dans les déserts, il ressemble au bruit du tonnerre; ce rugissement est sa voix ordinaire; car quand il est en colere il a un autre cri qui est court & réitéré subitement; au lieu que le rugissement est un cri prolongé, une espece de grondement d'un ton grave, mêlé d'un frémissement

plus aigu ; il rugit cinq ou ſix fois par jour, & plus ſouvent lorſqu'il doit tomber de la pluie. Le cri qu'il fait lorſqu'il eſt en colere, eſt encore plus terrible que le rugiſſement ; alors il ſe bat les flancs de ſa queue, il en bat la terre, il agite ſa criniere, fait mouvoir la peau de ſa face, montre des dents menaçantes, & tire ſa langue qui, comme nous l'avons dit, eſt armée de pointes très-dures. Il eſt beaucoup plus fort par la tête, les mâchoire & les jambes de devant, que par les parties poſtérieures du corps : il voit la nuit comme les chats : il ne dort pas long-temps & s'éveille aiſément ; mais c'eſt mal-à-propos qu'on a prétendu qu'il dormoit les yeux ouverts.

La démarche du lion eſt fiere, grave, lente, quoïque toujours oblique : ſa courſe ne ſe fait pas par des mouvemens égaux, mais par ſauts & par bonds, & ſes mouvemens ſont ſi bruſques qu'il ne peut s'arrêter à l'inſtant, & qu'il paſſe preſque toujours ſon but. Lorſqu'il ſaute ſur ſa proie, il fait un bond de douze ou quinze pieds, tombe deſſus, la ſaiſit avec ſes pattes de devant qui ſont larges, grandes, diviſées en cinq doigts, & garnies de fortes griffes aiguës & tranchantes ; les pieds de derriere n'ont que quatre doigts : il déchire ſa proie avec les ongles de devant, & enſuite il la dévore avec les dents. On prétend que ſa ſalive, introduite dans la chair par ſa morſure produit preſque les mêmes ſymptômes que la morſure du chien enragé : elle cauſe des convulſions, & le plus ſouvent fait mourir. Tant qu'il eſt jeune, & qu'il a de la légéreté, il vit du produit de ſa chaſſe & quitte rarement les déſerts & les forêts ; mais lorſqu'il devient vieux & peſant, il s'approche des lieux fréquentés & devient plus dangereux pour l'homme & pour les animaux domeſtiques ; ſeulement on a remarqué que lorſqu'il voit des hommes & des animaux enſemble, c'eſt toujours ſur les animaux qu'il ſe jette, & jamais ſur les hommes, à moins qu'ils ne le frappent ; car alors il reconnoît à merveille celui qui vient de l'of-

fenſet, & il quitte ſa proie pour ſe venger. On prétend qu'il préfere la chair du chameau à celle de tous les autres animaux : il aime auſſi celle des jeunes éléphans ; ils ne peuvent lui réſiſter lorſque leurs défenſes n'ont pas encore pouſſé, & il en vient aiſément à bout, à moins que la mere n'arrive à leur ſecours. L'éléphant, le rhinocéros, le tigre & l'hippopotame, ſont les ſeuls animaux qui puiſſent réſiſter au lion. On s'eſt fauſſement imaginé, ſur-tout en France, que le chant du coq épouvante le lion : l'on a plus d'une expérience que cet animal a ravagé des poulaillers ſans que le chant des coqs ni les cris des poules ayent fait la moindre impreſſion ſur lui. Il n'en fait pas de même à l'égard des ſerpens ; l'on eſt convaincu par des expériences réitérées qu'il les craint extrêmement ; & c'eſt pour cela que quand les Maures rencontrent quelque lion, & qu'ils ſont hors d'état de ſe ſauver de ſes griffes, ils défont promptement la bande de toile qui compoſe leur turban, & l'agitent devant eux de maniere qu'elle imite les mouvemens d'un ſerpent : le lion ne l'a pas plutôt apperçue, que ſans examiner la vérité ou la fauſſeté de cette repréſentation, il quitte la partie & ſe retire.

Quelque terrible que ſoit cet animal, on ne laiſſe pas de lui donner la chaſſe avec des chiens de taille & bien appuyés par des hommes à cheval, on le déloge, on le fait retirer : mais il faut que les chiens & même que les chevaux ſoient aguerris auparavant ; car preſque tous les animaux frémiſſent & s'enfuient à la ſeule odeur du lion. On ne le tue preſque jamais d'un ſeul coup. On le prend ſouvent par adreſſe dans une foſſe, comme les loups : le lion devient doux dès qu'il eſt pris, & ſi l'on profite des premiers momens de ſa ſurpriſe & de ſa honte, on peut l'attacher, le muſeler & le conduire où l'on veut.

La chair du lion eſt d'un goût déſagréable & fort ; cependant les Negres & les Indiens ne la trouvent pas mauvaiſe.

On dit que le cœur du lion mis en poudre eſt propre pour guérir l'épilepſie ; ſon ſang eſt ſudorifique & alexitere, ſa graiſſe émollienre & nervale, & propre contre la goutre.

La peau du lion, qui faiſoit autrefois la tunique des héros, ſert maintenant aux Maures de lit & de manteau : nous l'employons auſſi à faire des houſſes pour les chevaux de carroſſes & de main.

LION MARIN, *leo marinus*. C'eſt un animal amphibie & vivipare, figuré ſur le modele des phoques, qui ſe trouve quelquefois vers le Cap de Bonne-Eſpérance, dans l'île de Juan Fernandez, & dans le Détroit de Magellan : cet animal reſſemble au peu au veau marin, mais il en differe eſſentiellement. Quand il a pris tout ſon accroiſſement, il peut avoir depuis douze juſqu'à dix-huit pieds de long, & depuis dix juſqu'à quinze de circonférence. Sa peau n'eſt point écailleuſe, elle eſt fort épaiſſe, couverte d'un poil court, de couleur tannée claire ou jaune : mais la queue & les quatre nageoires, qui lui ſervent de pieds quand il eſt à terre, ſont noirâtres ; les extrémités des nageoires ne reſſemblent pas mal à des doigts palmés juſqu'à la moitié, & ſont garnis d'ongles : ſa tête a une reſſemblance groſſiere avec celle du lion terreſtre : ſes yeux ſont gros & affreux, ſes oreilles courtes ; ſa barbe fort épaiſſe, hériſſée ; les dents canines ſont plus fortes que celles du veau marin : la langue qui ne paroît être qu'une eſpece de maſſe de graiſſe, peſe juſqu'à cinquante livres. On prétend que les mâles ont une eſpece de groſſe crête ou trompe longue d'un demi-pied qui leur pend du bout de la mâchoire ſupérieure ; ce dernier caractere ſuffit ſeul pour diſtinguer le lion marin mâle d'avec ſa femelle, qui eſt d'ailleurs beaucoup plus petite.

Le lion marin qui paroît être de la même eſpece que l'*ours marin*, (voyez ce mot,) eſt ſi gras, qu'après avoir fait une inciſion à la peau, qui a environ un pouce d'épaiſſeur, on trouve au moins un pied de

graisse avant que de parvenir à la chair ou aux os, & l'on a fait plus d'une fois l'expérience que la graisse des plus gros lions marins fournissoit jusqu'à quarre cents pintes d'huile, mesure de Paris. Cette graisse n'est point huileuse comme celles de petites phoques & des baleines, mais semblable à celles des ours marins, en couleur, en odeur & en saveur. Cet animal est très-sanguin; si on lui fait de profondes blessures dans plusieurs endroits, on voit jaillir à l'instant, avec beaucoup de force, autant de fontaines de sang, qui peuvent aisément emplir deux barriques. Le lion marin passe tout l'été dans la mer, & tout l'hiver sur la terre.

Le Lord Amiral *Anson* (*Voy. Tom. II. p. 35 & suiv.*) rapporte que ses Matelots virent un lion marin à qui ils donnerent le nom de *bacha*, parce qu'il étoit toujours accompagné d'un nombreux sérail, dont il savoit singulierement écarter les mâles. C'est dans l'hiver que ces animaux travaillent à la génération, & que les femelles mettent bas: leur portée est de deux petits à la fois; ces animaux tettent & sont dès leur naissance de la grandeur d'un veau marin ou phoque de petite taille. Pendant tout le temps que ces lions marins restent sur terre, ils se nourrissent de l'herbe qui croît sur le bord des eaux courantes: dans l'intervalle de leurs repas, ils dorment dans la fange, & sont assez difficiles à réveiller. Il y a toujours dans le nombre quelque mâle qui fait sentinelle, & qui par un cri fort dissonant & bruyant, avertit & réveille ses camarades, & même effraye ceux qui s'en approchent. Tantôt ces animaux grognent comme des pourceaux, tantôt ils hennissent comme des chevaux. On voit souvent les mâles se battre ensemble & se disputer les femelles: ils se mettent tout en sang à coups de dents: le bacha lion marin, n'acquiert son sérail nombreux que par sa supériorité sur les autres mâles, & que par des victoires multipliées dont on voit la preuve sur son dos rempli de cicatrices.

Il est très-facile de tuer les lions marins, car ils sont presque également incapables de se défendre & de s'enfuir : il n'y a rien de plus lourd que ces animaux. Au moindre mouvement qu'ils font, on voit leur graisse mollasse flotter sous leur peau : cependant il faut se donner de garde de leurs dents, qui sont très-redoutables & sur-tout de la fureur des meres. Un des Matelots de l'Amiral *Anson* fut la triste victime de son manque de précaution ; il venoit de tuer un lionceau marin pour l'équipage, & l'écorcher tout de suite, lorsque la mere se rua sur lui, le renversa par terre, & lui fit une morsure à la tête, dont il mourut peu de jours après : ceci n'empêcha pas, dit *Anson*, que les Marelots n'en tuassent beaucoup d'autres pour en manger la chair & particuliérement le cœur & la langue qu'ils trouvoient préférables aux mêmes parties tirées du bœuf. Les ailerons des pieds sont, dit-on, d'une consistance de gelée & mis au rang des mets les plus délicieux : on dit cependant que dans le détroit de Magellan où croissent des *manceliniers*, (voyez ce mot) la chair du lion marin est venimeuse pour les hommes; que ceux qui en mangent sont attaqués de fâcheux symptômes, & qu'ils perdent toute leur peau après de cruelles douleurs : un an après la guérison on ressent de nouvelles douleurs; & ce symptôme périodique reparoît plusieurs années de suite. Le remede est l'usage de l'*écorce de winter*. Voyez ce mot.

Les lions marins quoique très-forts & très-vigoureux redoutent les hommes, & aussi-tôt qu'ils en apperçoivent ils courent avec précipitation du côté de la mer pour y chercher un asile. J'ai cependant remarqué, dit M. *Steller*, de l'Académie des Sciences de Pétersbourg, que ces animaux sont capables d'être apprivoisés, & qu'ils s'accoutument insensiblement à la présence de l'homme lorsqu'on ne leur fait aucun mal, particuliérement dans la saison où leurs petits n'ont pas encore appris à nager. Il m'est arrivé une fois de séjourner une semaine entiere au milieu d'eux sur un endroit élevé

dans une tente où j'observois leur façon & leurs manieres de vivre. Quelquefois ils étoient couchés autour de moi de tous côtés, occupés à regarder le feu que j'avois allumé, & à observer pour ainsi dire mes mouvemens; ils ne s'éloignoient point, quoiqu'en passant au milieu d'eux j'enlevasse leurs petits & que je les égorgeasse à leurs yeux; ils se mêloient même entre eux mâles & femelles; ceux-là se battoient à outrance, soit pour celles-ci, soit pour les places qu'ils occupoient, avec la même chaleur & les mêmes mouvemens que les *ours marins*. L'un d'eux entr'autres, auquel on avoit enlevé sa femelle, reçut plus de cent blessures dans un combat qu'il soutint trois jours entiers contre plusieurs autres.

Les *ours marins* proprement dits ne se mêlent jamais dans leurs différens; ils fuient au contraire dès qu'ils voient naître des querelles entr'eux; ils cedent même la place & abandonnent leurs femelles & leurs petits. M. *Haller* dit que le lion marin de M. *Steller* paroît un animal différent du lion marin d'*Anson*, & beaucoup plus grand. Ce dernier n'est peut-être que l'ours marin de M. *Steller*.

Au printems, en été & dans l'hiver on voit beaucoup de lions marins entre les précipices & les rochers de l'île d'Alait; on en voit aussi en grand nombre sur les bords de l'Amérique dans les terres des Kamtschadales; mais ils ne vont point au-delà du cinquante-sixieme degré de latitude : on en prend beaucoup autour du promontoire de Kronozki, aux environs de l'île d'Ostrownaz, de la baie Awatschi, & depuis ces endroits jusqu'au promontoire de Lapatka dans les îles des Kourilles & jusqu'à l'île Matmey. Le Capitaine *Spanberg* a donné dans sa Carte le nom de *Palais de Siwutschi* à une certaine île, à cause de ces animaux qui s'y rendent en foule, & de la ressemblance qu'ont ces rochers avec les murs d'une ville. Ces animaux passent dans ces lieux en Juillet & Août pour s'y reposer, peupler, mettre bas leurs petits & les élever.

LION MARIN, *leo cancer. Rondelet* donne ce nom à un crustacée jaunâtre, velu, ayant le dos fort épineux & ondé, ressemblant d'ailleurs aux langoustes : sa chair est bonne à manger, très-restaurante, & on l'estime très-propre à purifier la masse du sang.

LION DES PUCERONS. *Voyez son article à la suite du mot* DEMOISELLE.

LIOU-LIOU. C'est la cigale à tête verte de l'île de Cayenne.

LIPARIS ou HARENG DE LIPARE. Les Anciens faisoient beaucoup de cas de ce poisson, qui se pêche dans un lac en Macédoine. Le liparis, dit *Rondelet*, a la tête faite comme le coucou ; la bouche petite & sans dents, les mâchoires âpres ; les écailles petites, une large ligne depuis la tête jusqu'à la queue, deux nageoires près des ouies, deux au-dessous, une autre au dos qui ne finit que près de la queue & qui est sans aiguillons ; sa queue est fourchue : ce poisson ressemble un peu au muge, & il a la même façon de vivre.

On trouve aussi dans le même lac une espece de sardine à qui l'on donne le nom de *liparis*.

Ces poissons sont très gras, surtout dans le printems que l'on en fait la pêche ; cette abondance de graisse fait que si on les approche du feu, ils semblent se fondre aussi-tôt en huile : on en mange beaucoup dans le pays.

LIQUIDAMBAR ou COPALME, *liquidambari arbor aut styrax aceris folio*. C'est un arbre de la Louisiane, fort ample, grand, branchu, touffu & très-beau. On croit que c'est la plante de la Virginie : les Indiens l'appellent *ococol* ou *ocosolt*, & les Européens *storax* ou *styrax d'Amérique*. Ses racines sont fort rampantes : son tronc est droit ; son écorce est en partie roussâtre ; en partie verte & odorante ; ses feuilles sont partagées en trois pointes & davantage, comme celles de l'érable ; les fleurs mâles & les fleurs femelles sont rassemblées sur le même pied : les fleurs femelles forment des boules à la base des épis mâles : les fruits sont sphéri-

ques, épineux comme ceux du plane, composés de plusieurs capsules jaunâtres, saillantes & terminées en pointe, dans lesquelles sont renfermées des graines ovales.

Il découle avec ou sans incision de l'écorce de cet arbre un baume odorant & très-pénétrant, qui s'appelle aussi LIQUIDAMBAR, *liquidambarum*. Ce suc résineux est d'une consistance de vernis gras, d'un jaune rougeâtre, clair, d'un goût âcre aromatique, d'une odeur qui approche du styrax ou de l'ambre gris. Autant on apportoit autrefois de ce baume de la Nouvelle Espagne, de la Virginie & d'autres Provinces méridionales de l'Amérique, dont on se servoit pour donner une bonne odeur aux peaux & aux gants, autant le liquidambar est rare aujourd'hui, soit parce que ces sortes d'aromates portoient trop à la tête, soit qu'on ait substitué les parfums des fleurs de notre pays aux parfums étrangers; de sorte qu'on ne trouve plus le baume dont il est question que chez les Curieux.

Il se sépare quelquefois du liquidambar nouvellement récolté une matiere balsamique comme oléagineuse, roussâtre, très-limpide & fort fluide; c'est ce qu'on nomme *huile de liquidambar*. Elle est beaucoup plus odoriférante & nage sur le baume.

On dit que les habitans de la Virginie, après avoir coupé par petits morceaux les rameaux & l'écorce de cet arbre, les font bouillir dans de l'eau, sur laquelle on voit surnager une liqueur huileuse qu'ils vendent pour le vrai liquidambar. On mêle aussi l'écorce de cet arbre, coupée par petits morceaux, avec le vrai liquidambar pour lui conserver son odeur douce. Les Missionnaires mettent du bois de cet arbre dans leurs encensoirs en place d'encens; son odeur modérée est très-gracieuse. Le liquidambar est émollient, maturatif & détersif. On l'estime excellent pour les fistules à l'anus.

LIRON. C'est une espece de loir qui dort, dit-on, tout l'hiver dans le creux des Alpes où il fait sa demeu-

re : son museau est aigu, son ventre gros & sa queue grande. Quelques Naturalistes pensent que cet animal est le même que la *marmotte*. *Voyez ce mot & celui de* Loir. Le *liron* est le loir des anciens François.

LIS. *Voyez* LYS.

LISERON, *convolvulus*. Il y a plusieurs plantes qui portent ce nom. Nous en allons décrire trois especes.

Le Liseron rude ou Liset épineux, *convolvulus asper*. C'est le *smilax aspera, fructu rubente*, de quelques Auteurs. Mais, comme l'observe M. *Haller*, le smilax est fort différent des liserons qui sont des convolvules. C'est une plante qui croît aux lieux rudes, incultes, proche des haies, aux bords des chemins, sur les montagnes & dans les vallées des pays chauds. Sa racine est longue, serpentante, grosse comme le petit doigt, articulée, blanchâtre, dure & vivace; elle pousse plusieurs tiges longues, cannelées, sarmenteuses, rameuses, flexibles, épineuses & garnies de vrilles, par le moyen desquelles elle s'entortille autour des arbrisseaux voisins. Ses feuilles naissent seules par intervalles : elles sont grandes, larges comme celles du lierre, dures, nerveuses, épineuses & tachetées de blanc. Ses fleurs qui naissent au printems par grappes aux sommités des rameaux, sont petites, blanchâtres, odorantes, composées chacune de six feuilles disposées en étoile. A ces fleurs succedent au mois d'Août des fruits ronds qui deviennent mollets & rouges lorsqu'ils sont mûrs, & qui renferment deux ou trois semences sphériques, brunes en dehors, blanches en dedans, d'un goût fade & désagréable.

Toutes les parties de cette plante sont d'usage en Médecine; sa racine est dessicative & sudorifique : elle convient dans toutes les maladies vénériennes à la *salsepareille*, qui est, dit-on, une espece de *smilax*. *Voyez* Salsepareille.

Le *liseron épineux* convient en topique pour la goutte & les dartres.

Le grand Liseron ou Liset, *convolvulus major*,

croît presque partout dans les haies & parmi les broussailles aux lieux un peu humides & cultivés. Cette plante rend du lait quand on la coupe. Sa racine est longue, menue, vivace & fibreuse : elle pousse comme la précédente des tiges sarmenteuses. Ses feuilles sont en cœur ou en fer de fleche, dont les deux ailerons qui se prolongent au-dessous de l'insertion du pédicule, sont comme tronqués. Ses fleurs ont la figure d'une cloche marquée de cinq plis : elles ont un calice à cinq feuilles, cinq étamines & un pistil terminé par deux stigmates, & sont très-blanches : elles paroissent en été ; il leur succede des fruits capsulaires, gros comme des cerises, arrondis, membraneux, & qui contiennent chacun deux semences anguleuses de couleur tannée : elles sont mûres en automne.

Les pourceaux aiment assez la racine du grand liseron ; toute cette plante est vulnéraire & purgative. *Hoffman* appelle sa racine la *scammonée d'Allemagne*.

Le PETIT LISERON OU PETIT LISET, *convolvulus minor*, qu'on nomme aussi *campanette* ou *clochette*, ou *vrillée commune*, differe du grand liseron par ses fleurs qui sont de couleur de rose ou panachées, & surtout par ses feuilles véritablement en fer de fleche, ou dont les prolongemens de la base sont aigus. Il croît abondamment partout dans les terres cultivées & dans les jardins, où il étouffe & abat les autres plantes qu'il peut saisir : on le trouve aussi dans les blés & même aux lieux incultes, principalement dans les années pluvieuses. Il fleurit en été comme le précédent.

M. *de Tournefort* regarde cette plante comme un des meilleurs vulnéraires que nous ayons. Les gens de la campagne s'en servent communément pour guérir leurs blessures, en appliquant dessus la plante pilée entre deux cailloux.

Dans l'Amérique méridionale il croît une espece de gros & grand liseron, dont la racine porte le nom de *mechoachan* : voyez ce mot.

LISETTE. *Voyez* FIATOLE. On donne aussi le nom

de *lisette* ou *coupe-bourgeon* ou *beche* à un petit insecte fort nuisible aux jets des arbres fruitiers dans les mois de Mai & de Juin : il broute les boutons de la vigne, & fait périr les greffes des pêchers & des abricotiers. Quelques Jardiniers, pour garantir de ces insectes les jeunes greffes ou les jets, les enveloppent dans de petits sacs de papier liés avec un fil; mais souvent la précaution est inutile. *Voyez la description de la* Beche *à la suite de l'article* VIGNE.

LIT-CHI. Arbre de la Chine fameux, ainsi que le *chi-tse*, par les vertus qu'on donne à ses fruits, & qui sont incroyables. Au reste consultez ce qu'en a dit le Pere d'*Entrecolles* dans les *Lettres édifiantes.*

LITE. Les Madagascariens donnent ce nom à des sucs végétaux naturels de leur pays : le *lite - hura* ou *litin-barococo* est le sang-dragon; le *lite-bistic* est la résine lacque; *le lite-menta* est le benjoin; le *lite-ranne* est la tacamaque; le *lite-ensouraha* est l'élemi verte, *&c.*

LITHARGE FOSSILE, *lithargyrium fossile.* Plusieurs Etrangers voyageurs & instruits ont exposé dans une de nos Conférences sur l'Histoire Naturelle, *&c.* des morceaux de litharge rougeâtre, qu'ils nous ont assuré avoir ramassés dans des fentes poreuses de mines de plomb.

De l'examen que nous avons fait de cette sorte de litharge, & de nos questions sur les environs & la nature du sol où elle avoit été recueillie, il résulte que cette litharge fossile a pu être produite par cette espece de feu souterrain qui sort quelquefois en maniere de *mouffette enflammée* par l'orifice des filons, & va se perdre dans l'air ambiant, en léchant une superficie des parois du puits de la mine de plomb. Cette litharge fossile avoit été ramassée dans les montagnes de Goslar. Nous en conservons un échantillon dans notre cabinet, & nous assurons que ce n'est point une *mine de plomb rouge & en cristaux.* Voyez à l'article PLOMB. On trouve aussi de cette espece de litharge ou *minium*

fossile à Langenbeck dans le pays de Nassau, en Derbyshire & en Espagne.

Toute la litharge du commerce est une chaux de plomb comme à demi-vitrifiée; elle provient des affinages en grand de l'argent. On nomme *litharge marchande* celle qui est comme en poussiere écailleuse; la *litharge fraîche* est en bloc telle qu'elle sort de la fonderie. *Voyez l'article* PLOMB *dans cet Ouvrage*, & particulierement ce même mot dans notre *Minéralogie*, & dans le *Dictionnaire de Chimie*.

LITHI. Arbre qui croît naturellement dans le Chili. Son tronc est de la grosseur d'un homme & revêtu d'une écorce verdâtre, qui donne en le coupant une eau de la même couleur; ses branches sont chargées de feuilles alternes, lisses, d'un vert gai & semblables à celles de notre lauréole. On lit dans l'histoire des Incas, que les fleurs & les fruits du *lithi* sont moins connus que ses mauvaises qualités. On prétend que l'ombre de son feuillage fait enfler prodigieusement tout le corps de ceux qui y reposent, & que le suc qui découle de cet arbre ou de ses branches quand on les coupe, produit le même effet sur les endroits de la peau où il tombe. Pour se guérir de cette maladie on prend du lierre terrestre que l'on pile avec du sel; l'on s'en frotte & l'enflure passe en deux ou trois jours. Le Pere *Feuillée* dit qu'on peut aussi se frotter avec la décoction des feuilles du *maiten*. Le bois du *lithi* est blanc & tendre quand on le coupe vert; mais en séchant il devient rouge & si dur, qu'il est difficile de le mettre en œuvre : on s'en sert cependant pour la construction; & quand il a trempé dans l'eau, il devient comme incorruptible.

LITHOGLYPHITES. Nom que l'on donne aux substances fossiles, organisées ou non, & qui représentent en massif des matériaux jetés en moule ou travaillés par un Sculpteur; en un mot des pierres figurées soit en creux, soit en relief; telles sont les *artholites*, les *lardites*, les *tyromorphytes*, les *pisolites*, les *cyanites*, les *melopéponites*.

LITHOLOGIE. On appelle ainſi un diſcours fait ſur les pierres. On dit aller en *litholiſation*, quand on voyage & qu'on ramaſſe des pierres, de même que l'on dit *herboriſation* pour les plantes.

LITHOMORPHITES. Des Naturaliſtes appellent ainſi des pierres peintes par la nature : elles ſont connues plus communément ſous le nom de *dendrites* : voyez ce mot.

LITHOPHAGE ou MANGEUR DE PIERRE. On donne ce nom à un petit inſecte noirâtre qui ſe trouve dans l'ardoiſe. Cet animal curieux eſt couvert d'un fourreau ou d'une petite coquille percée par les deux bouts, fort tendre & fragile, & dont la couleur eſt cendrée & verdâtre : l'animal rend ſes excrémens par un de ces trous, & il paſſe ſes pieds & ſa tête par l'autre : cet inſecte a le corps compoſé d'anneaux avec ſix pieds.

On apperçoit dans les couches de l'ardoiſe les traces de cet inſecte : ces traces ſont les chemins qu'il ſe creuſe lorſque la pierre eſt encore molle : c'eſt avec ſa tête qu'il marche ; car la traînant & la faiſant ſortir par le petit trou qui eſt au-devant de ſa coquille, c'eſt un point fixe qui lui ſert pour avancer, tandis que le reſte de ſon corps s'appuie ſur ſes pieds : ce qui eſt inoui, c'eſt qu'on prétend qu'il a quatre mâchoires qui lui ſervent de dents. M. *Desbois* dit que cet animal fait ſortir de ſa bouche un petit filet, dont il bâtit ſa coquille : il a dix petits yeux noirâtres, cinq de chaque côté, rangés les uns à côté des autres en forme de croiſſant. On ne ſait pas, dit le même Auteur quelle nouvelle forme cet animal prend dans la ſuite ; mais il eſt conſtant qu'il ſe métamorphoſe, & que c'eſt dans la coquille que ſe fait ce changement : peut-être le lithophage ſe rapporte-t-il à quelque eſpece de teigne. Un Obſervateur ayant rencontré la nymphe de ce petit inſecte, on vit ſortir plus de quarante larves toutes vivantes : elles avoient la tête noire, leurs pieds étoient fort viſibles ; leur corps étoit jaune & mêlé de rouge.

LITHOPHOSPHORE, Divers Naturalistes donnent ce nom à des pierres qui étant calcinées ont la propriété de reluire dans l'obscurité. *Voy.* PIERRE DE BOULOGNE.

LITHOPHYTE. Ce mot qui, comme son anagramme *phytolite*, ne devroit exprimer que des pétrifications plutôt végétales qu'animales, n'est employé que pour designer certaines productions à polypier plus ou moins flexibles, en forme d'arbres & de la nature d'une corne ramollie. (*Tournefort* en rappotte vingt-huit especes dans ses *Institutions botaniques.*) M. *de Jussieu* en 1741 a fait rentrer dans le regne animal toutes les productions marines & en forme d'arbre, rangées jusqu'alors parmi les plantes. Ces productions connues sous les noms de *lithophytes*, *cératophytes*, *madrépores*, *coraux*, *corallines*, & plusieurs *zoophytes*, font partie des êtres animés que ce Naturaliste appelle *polypiers*, dont le corps se ramifie & porte à chaque extrémité ou à sa surface de petits animaux analogues aux bourgeons ou aux fleurs des plantes, parce qu'ils ont la faculté de se reproduire de boutures & d'œufs semblables à des graines. L'idée de l'animalité de ces corps avoit cependant été effleurée par *Imperati* en 1599, renouvellée en 1727 par *Peyssonel*; mais sans preuves assez convaincantes & sans détails aussi décisifs que ceux de M. *de Jussieu.* Voyez l'article LITHOPHYTE à la suite du mot CORALLINE : *voyez aussi* les mots CORAIL & POLIPE.

On nomme *kératophytes fossiles* les lithophytes qui ressemblent à des buissons, & qui se trouvent en différens états enfouis dans la terre : on en parle aussi dans l'article CORALLINE.

LITIERE, se dit de la paille dénuée de grain qu'on met sous les bestiaux pour qu'ils se couchent dessus à l'étable.

LITORNE ou OISEAU DE NERTE ou CHACHA, est la grive de genévrier. *Voyez à la suite du mot* GRIVE.

La litorne se prend, ainsi que les grives & le merle, avec la rejetoire ou avec le trébuchet.

LITS DE LA TERRE, *telluris strata*. Nom qu'on donne aux différentes couches du globe terrestre : nous en parlerons au mot TERRE. On dit un *lit de pierre*, un *lit de marne*, un *lit de craie*, un *lit de tuf*, un *lit de glaise* : ces lits sont plus ou moins épais, & leur situation plus ou moins horizontale. Les lits de pierres ou leurs couches courent assez parallelement. On dit aussi le *lit d'une riviere*. Le *lit de marée* est l'endroit de la mer où il y a un courant assez rapide.

LITUITE ou BATON PASTORAL, *lituus*. Les Lithologistes donnent ce nom à des especes de tuyaux de mer pétrifiés, dont nous parlerons sous le nom d'*orthocératites* : voyez ce mot.

LIVANE. *Voyez* PÉLICAN.

LIVÊCHE ou LEVESCHE ou ACHE DE MONTAGNE ou SESELI DE MONTAGNE ou SERMONTAINE, *levisticum vulgare*. Plante qui croît aux lieux ombrageux, & qu'on cultive dans les jardins. Sa racine est épaisse, charnue, noirâtre en dehors, blanche en dedans & odorante : elle pousse des tiges hautes de cinq à six pieds, grosses, cannelées, nouées & rameuses ; ses feuilles sont faites comme celles de l'ache des marais, mais plus amples, vertes, brunâtres & d'une odeur forte. Les sommités des tiges sont chargées de grandes ombelles ou parasols, garnies de fleurs jaunes, auxquelles succedent des semences assez grandes, oblongues, aromatiques, âcres & de couleur obscure.

Toute cette plante répand une odeur forte, aromatique, & particuliérement la graine, qui a, ainsi que la racine, une saveur âcre qui n'est pas désagréable. Cette plante est diurétique, & noircit un peu les urines : elle dissipe les vents & est un bon vulnéraire. On fait confire sa racine dans le vinaigre ; & dans cet état on la mâche pour se préserver de la contagion de l'air : l'usage des feuilles de livêche est très-spéci-

fique pour procurer les regles ſupprimées par une peur.

On donne auſſi le nom de livêche au *ſeſeli commun.*

LIVRÉE. Nom que l'on donne à une eſpece de limaçon terreſtre, dont la coquille ou robe eſt ornée dans ceux d'une même couleur de toutes les nuances intermédiaires du couleur de roſe le plus tendre au rouge ponceau, & du jaune pâle au jaune orangé; ces ſortes de coquilles ſont entourées de cercles ou de bandelettes de diverſes couleurs noires, brunâtres, blanches ſur un fond jaune: les levres de ces coquilles ſont bordées d'un liſéré noir.

LIVRÉE. On donne encore ce nom à une eſpece de chenille connue auſſi ſous le nom d'*annulaire*, & d'où ſort une phalene (papillon nocturne) qui entoure de ſes œufs un jet de poirier ou de pommier ou de prunier. Pluſieurs raies, ſemblables aux rubans que l'on porte à la campagne pour livrées de noces, ſe voient ſur cette chenille que par alluſion les Jardiniers nomment la *livrée* : voyez CHENILLE ſurnommée la LIVRÉE; voyez auſſi ANNULAIRE.

Il y a dans le tiſſu de la coque de cette chenille & de beaucoup d'autres, une grande quantité de poudre jaune citron, qui a fourni à feu M. *de Réaumur* un trait de morale & de galanterie. Les Dames, dit-il très-finement, qui cherchent, avec des ſoins pour leſquels nous manquons ſouvent de reconnoiſſance, à ajouter aux agrémens qu'elles tiennent de la Nature, ont imaginé dans ces derniers temps de ſe ſervir d'une poudre couleur de roſe. Si la poudre jaune citron des coques de nos *livrées* pouvoit heureuſement leur paroître propre à donner une agréable couleur à leur cheveux, ces coques ſeroient bientôt tirées de l'obſcurité où elles ſont. Si M. *de Réaumur* vivoit, il verroit avec plaiſir une partie de ſes vœux remplis : nos Dames prennent aujourd'hui du goût pour la poudre rouſſe.

LIVRÉE D'ENCRE. *Voyez* MARQUIS D'ENCRE.

LOCHE. Petit poiſſon, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces; ſavoir la *loche d'étang*, la *loche de riviere* & la *loche de mer*; nous avons parlé de celle-ci à l'article APHIE.

La LOCHE D'ÉTANG, *aphia cobitis*, a la figure & la couleur du goujon, mais elle eſt plus petite; elle differe de la loche de riviere en ce qu'elle eſt plus courte & plus groſſe, moins délicate & moins ſaine.

La LOCHE DE RIVIERE, *cobitis fluviatilis*, varie beaucoup; celle qu'on appelle la *loche franche* a la peau liſſe, ſans aiguillons; & ſa chair, quoique gluante, eſt plus tendre & plus ſaine que celle des autres; ſa couleur eſt jaunâtre, tiquetée de noir: on en trouve en grande quantité dans la riviere de Mare en Languedoc, & dans toutes les rivieres à eaux vives, qui fourniſſent des truites. Une autre ſorte de loche a proche des ouies un aiguillon de chaque côté; ſa chair eſt pleines d'arêtes. Il y a encore une autre eſpece de loche, qui a des barbillons qui lui pendent du bout des mâchoires: on mange beaucoup de ces poiſſons dans les pays étrangers.

LODDER, eſt le nom que les Norwégiens donnent à une petite eſpece de hareng qui reſſemble beaucoup à nos éperlans, & dont les Groënlandois prennent tous les ans des quantités prodigieuſes; ils les font ſécher ſur les rochers pour l'hiver: cette pêche ſe fait en Mai & en Juin.

LOHONG ou OUTARDE HUPPÉE D'ARABIE. L'oiſeau que les Arabes appellent *lohong*, eſt à-peu-près de la groſſeur de notre grande outarde; il a comme elle trois doigs à chaque pied, dirigés de même, ſeulement un peu plus courts; les pieds, le bec & le cou ſont plus longs; le plumage de la partie ſupérieure eſt de couleur fauve rayé de brun foncé, avec des taches blanches en forme de croiſſant ſur les ailes; le deſſous du corps eſt blanc, ainſi que le contour de la partie ſupérieure de l'aile; le ſommet de la tête, la gorge &

le devant du cou, ont des raies tranſverſales d'un brun obſcur ſur un fond cendré; le bas de la jambe, le bec & les pieds ſont d'un brun clair & jaunâtre; la queue eſt tombante comme celle de la perdrix & traverſée par une bande noire, les grandes pennes de l'aile & la huppe ſont de cette même couleur. Cette huppe, dit M. *de Buffon*, eſt un trait fort remarquable dans l'outarde d'Arabie, elle eſt pointue, dirigée en arriere, & fort inclinée à l'horizon; de ſa baſe elle jette en avant deux lignes noires, dont l'une plus longue paſſe ſur l'œil & lui forme un eſpece de ſourcil; l'autre beaucoup plus courte, ſe dirige comme pour embraſſer l'œil par deſſous, mais n'arrive point juſqu'à l'œil, lequel eſt noir & placé au milieu d'un eſpace blanc. En regardant cette huppe de profil & d'un peu loin, on croiroit voir des oreilles un peu couchées & qui ſe portent en arriere.

LOIR, *glis*, eſt un petit animal quadrupede, dont le caractere, dit M. *Briſſon*, eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, point de piquans ſur le corps, la queue longue & couverte de poils rangés de maniere qu'elle paroît ronde. Nous connoiſſons, dit M. *de Buffon*, trois eſpéces de loirs, qui, comme la marmotte, dorment pendant l'hiver : ſavoir, le *loir*, le *lerot* & le *muſcardin*. Nous allons réunir ſous ce même article, la deſcription & l'hiſtoire de ces animaux, afin qu'on puiſſe mieux juger de leurs rapports & de leurs différences, en les voyant les uns à côté des autres.

Le loir eſt le plus gros des trois, le muſcardin eſt le plus petit, & ces trois eſpeces ſont très-diſtinctes. Le loir eſt à-peu-près de la grandeur de l'écureuil; il a comme lui la queue couverte de longs poils : le lerot n'eſt pas ſi gros que le rat; il a la queue couverte de poils très-courts, avec un bouquet de poils à l'extrémité : le muſcardin n'eſt pas plus gros que la ſouris; il a la queue couverte de poils plus longs que le lerot, mais

mais plus court que le loir, avec un gros bouquet de longs poils à l'extrémité. Le lerot differe des deux autres, par les marques noires qu'il a près des yeux; & le muscardin, par la couleur blonde de son poil sur le dos. Tous trois sont blancs ou blanchâtres sous la gorge & le ventre; mais le lerot est d'un assez beau blanc: le loir n'est que blanchâtre, & le muscardin est plutôt jaunâtre que blanc dans toutes les parties inférieures.

Voici une observation des plus curieuses & des plus piquantes, faite par M. *de Buffon*, sur les animaux dont on vient de parler. C'est improprement que l'on dit que ces animaux dorment pendant l'hiver; leur état n'est point celui d'un sommeil naturel, c'est une torpeur, un engourdissement des membres & des sens, & cet engourdissement est produit par le refroidissement du sang. Ces animaux ont si peu de chaleur, qu'elle n'excede guere celle de la température de l'air. Nous avons plongé, dit M. *de Buffon*, la boule d'un petit thermometre dans le corps de plusieurs lerots vivans; si la chaleur de l'air étoit de dix degrés au thermometre, celle de ces animaux étoit la même; quelquefois même le thermometre plongé & appliqué sur le cœur, a baissé d'un demi-degré ou d'un degré, la température de l'air étant à onze. Or l'on sait que la chaleur de l'homme & de la plupart des animaux qui ont de la chair & du sang, excede en tout temps trente degrés: il n'est donc pas étonnant que ces animaux, qui ont si peu de chaleur en comparaison des autres, tombent dans l'engourdissement, dès que cette petite quantité de chaleur intérieure cesse d'être aidée par la chaleur extérieure de l'air, & cela arrive lorsque le thermometre n'est plus qu'à dix ou onze degrés au dessus de la congélation. C'est là, continue M. *de Buffon*, la vraie cause de l'engourdissement de ces animaux, cause que l'on ignoroit & qui s'étend sur tous les animaux qui dorment pendant l'hiver. M. *de Buffon* l'a reconnu dans

les loirs, dans les hériſſons, dans les chauve ſouris; & quoiqu'il n'ait pas eu occaſion de l'éprouver ſur la marmotte, il y a lieu de penſer qu'elle a le ſang froid comme les autres, puiſqu'elle eſt, comme eux, ſujette à l'engourdiſſement pendant l'hiver.

Cet engourdiſſement dure autant que la cauſe qui le produit, & il ceſſe avec le froid : quelques degrés de chaleur au-deſſus de dix ou onze, ſuffiſent pour ranimer ces animaux; & même ſi on les tient pendant l'hiver dans un lieu bien chaud, ils ne s'engourdiſſent pas du tout; ils vont & viennent, ils mangent & ne dorment que de temps en temps, comme tous les autres animaux. Lorſqu'ils ſentent le froid, ils ſe ſerrent & ſe mettent en double, pour offrir moins de ſurface à l'air, & ſe conſerver un peu de chaleur : c'eſt ainſi qu'on les trouve pendant l'hiver dans les arbres creux, dans les trous des murs, expoſés au midi, ſans aucun mouvement, ſur de la mouſſe & des feuilles. On les prend, on les tient, on les roule, ſans qu'ils remuent, ſans qu'ils s'étendent; rien ne peut les faire ſortir de leur engourdiſſement, qu'une chaleur douce & graduée; ils meurent lorſqu'on les met tout-à-coup près du feu : il faut pour les dégourdir, les en approcher par degrés. Quoique dans cet état ils ſoient ſans aucun mouvement, qu'ils ayent les yeux fermés, & qu'ils paroiſſent privés de tout uſage des ſens, ils ſentent cependant la douleur lorſqu'elle eſt très-vive; une bleſſure, une brûlure leur fait faire un mouvement de contraction, & un petit cri ſourd qu'ils répetent même pluſieurs fois. La ſenſibilité intérieure ſubſiſte donc ainſi, auſſi bien que l'action du cœur & des poumons. Cependant il eſt à préſumer que ces mouvemens vitaux ne s'exercent pas, dans cet état de torpeur, avec la même force, & n'agiſſent pas avec la même puiſſance que dans l'état ordinaire. La circulation ne ſe fait probablement que dans les plus gros vaiſſeaux, la reſpiration eſt foible & lente, les ſécrétions ſont très-peu abondantes, les déjections nulles,

& il n'y a presque point de transpiration. En automne ils sont excessivement gras, & ils le sont encore lorsqu'ils se raniment au printemps; cette abondance de graisse est une nourriture intérieure qui suffit pour les entretenir & pour suppléer au peu qu'ils perdent par la transpiration. C'est peut-être moins la durée du froid que sa rigueur qui les fait périr.

Comme ce froid est la seule cause de leur engourdissement, & qu'ils ne tombent dans cet état que lorsque la température de l'air est au dessous de dix ou onze degrés, il arrive souvent qu'ils se raniment, même pendant l'hiver; car il y a des heures, des jours, & même des suites de jours, dans cette saison, où la liqueur du thermometre se soutient à douze, treize ou quatorze degrés; & pendant ce temps doux, les loirs sortent de leurs trous, pour chercher à vivre; ou plutôt ils mangent les provisions qu'ils ont ramassées pendant l'automne, & qu'ils y ont transportées.

Les loirs sont gras en tout temps, & plus gras en automne qu'en été: leur chair est assez semblable à celle du cochon d'Inde; & n'est guere meilleure que celle du rat d'eau. Ces animaux faisoient partie de la bonne chere chez les Romains; ils en élevoient en quantité. Varron donne la maniere de faire des garennes de loirs. Ce goût n'a pas été suivi, au rapport de *Pline*; les Censeurs défendirent à Rome qu'on en servît sur les tables, parce que leur chair est de trop difficile digestion. Au reste, il n'y a que le loir qui soit mangeable, le lerot a la chair mauvaise & d'une odeur désagréable.

Le loir ressemble assez à l'écureuil, par les habitudes naturelles; il habite comme lui les forêts, il grimpe sur les arbres, saute de branche en branche: la faîne, les noisettes, la châtaigne & les autres fruits sauvages font sa nourriture ordinaire; il mange aussi de petits oiseaux qu'il prend dans les nids: il fait son lit de mousse dans le tronc d'un arbre creux; il craint l'humidité, boit peu & descend rarement à terre. Il differe

encore de l'écureuil, en ce que celui-ci s'apprivoise, & que l'autre demeure toujours sauvage.

Les loirs s'accouplent vers la fin du printems; ils font leurs petits en été, les portées sont ordinairement de quatre ou cinq, & l'on assure qu'ils ne vivent que six ans. Quelques Auteurs disent que les jeunes loirs nourrissent leur pere & mere, lorsqu'étant vieux ils ne peuvent plus sortir de leur trou.

En Italie où l'on est encore dans l'usage de manger des loirs, on fait dans les bois des fosses que l'on tapisse de mousse, qu'on recouvre de paille, & où l'on jette de la faîne. On choisit pour cela un lieu sec, à l'abri d'un rocher & exposé au midi. Les loirs s'y rendent en nombre, & on les y trouve engourdis vers la fin de l'automne; c'est le temps où ils sont les meilleurs à manger. On les écorche & on les sale dans des barils. Ces petits animaux sont courageux & défendent leur vie jusqu'à la derniere extrémité: ils ont les dents de devant très-longues & très-fortes; aussi mordent-ils très-violemment: ils ne craignent ni la belette ni les petits oiseaux de proie: ils échappent au renard qui ne pouvant grimper ne peut les suivre à la sommité des arbres; leurs grands ennemis sont les *chats sauvages* & les *martres*. Voyez ces mots.

L'espece des loirs n'est pas extrêmement répandue: elle ne se trouve guere que dans les climats tempérés & dans les pays couverts de bois. Le loir du Nord dont parlent les Naturalistes, est le *muscardin* qui, comme nous l'avons dit, est la plus petite espece des trois. Le loir volant de l'île de Ternate pourroit bien n'être que la *chauve-souris de Ternate*. Voyez ce mot.

A l'égard du loir sauvage de l'Amérique, c'est peut-être le *rat des bois* de Mademoiselle Merian, ou une espece de *philandre* des Indes. *Voyez au mot* Didelphe & Rat des Bois.

Le lérot est plus petit que le loir, & de forme différente; mais la marque distinctive de ces deux animaux est dans la forme de la queue. Celle du loir est revêtue

de longs poils d'un bout à l'autre; au contraire la queue du lérot n'a que des poils très-courts sur la plus grande partie de sa longueur : elle est seulement terminée à son extrémité par un bouquet de poils longs. Le lérot a le corps & la tête plus courts, les oreilles plus longues & le museau un peu plus pointu que le loir. Comme le lérot est plus commun que le loir, & que le nom de *loir* est aussi plus connu que celui de *lérot*, on donne souvent celui de *loir* au lérot; nous en avons vu les différences extérieures, nous allons connoître la diversité de leurs mœurs.

Le loir, dit M. *de Buffon*, demeure dans les forêts, & semble fuir nos habitations; le lérot au contraire habite nos jardins, & se trouve quelquefois dans nos maisons. L'espece en est aussi plus nombreuse, plus généralement répandue, & il y a peu de jardins qui n'en soient infestés. Il se nichent dans les trous des murailles : ils courent sur les arbres en espaliers, grimpent sur les arbres des vergers, choisissent les meilleurs fruits & les entament tous dans le temps qu'ils commencent à mûrir. Si l'on veut conserver des fruits, on doit s'attacher à les détruire. Lorsque les fruits doux leur manquent, ils mangent des amandes, des noisettes, des noix, & même des graines légumineuses : ils en transportent en grande quantité dans leurs retraites qu'ils pratiquent en terre ou dans des arbres creux, où ils se font un lit d'herbe ou de mousse. Le froid les engourdit & la chaleur les ranime : on en trouve quelquefois huit ou dix dans la même taniere, tous engourdis, tous resserrés & ramassés en boule au milieu de leurs provisions de noix & de noisettes. Ils restent ainsi sans activité jusqu'à ce que la chaleur les ranimant déploie toute leur vigueur & leur agilité.

Le printems est la saison où ils s'accouplent : ils produisent en été, & font quatre, cinq ou six petits qui croissent promptement, mais qui cependant ne produisent eux-mêmes que dans l'année suivante : ils ont la mauvaise odeur du rat domestique; au lieu que le

loir ne ſent rien. On trouve les lérots dans tous les climats tempérés, mais il ne paroît pas qu'il y en ait dans les pays ſeptentrionaux.

Le *muſcardin*, dit M. *de Buffon*, eſt le moins laid de tous les rats : il a les yeux brillans, la queue touffue, le poil d'une couleur diſtinguée : il eſt plus blond que roux; il n'habite jamais dans les maiſons, rarement dans les jardins, & ſe trouve, comme le loir, plus ſouvent dans les bois, où il ſe retire dans les vieux arbres creux. L'eſpece n'en eſt pas, à beaucoup près auſſi nombreuſe que celle du lérot. On trouve le muſcardin preſque toujours ſeul dans ſon trou. Ce petit animal eſt aſſez commun en Italie, où l'on dit qu'il y en a deux eſpeces; l'une rare, qui a l'odeur de muſc; & l'autre qui eſt celle dont nous parlons, & qui n'a point d'odeur. On trouve auſſi ce petit animal en Suede.

Organiſé comme le loir, le muſcardin eſt ſenſible au froid & reſte engourdi en hiver. Dans cette ſaiſon il ſe met en boule comme le loir & le lérot : il ſe ranime comme eux dans le temps doux, & fait auſſi proviſion de noiſettes & d'autres fruits ſecs. Il fait ſon nid ſur les arbres comme l'écureuil; mais il le place ordinairement plus bas, entre les branches d'un noiſettier ou dans un buiſſon. Son nid eſt fait d'herbes entrelacées : il a environ ſix pôuces de diametre, & n'eſt ouvert que par le haut; il eſt entouré de feuilles & de mouſſe : la femelle dépoſe trois ou quatre petits. Dès qu'ils ſont grands ils quittent le nid & pere & mere. Ils cherchent un gîte dans les creux des vieux arbres; & c'eſt là qu'ils repoſent, qu'ils font leur proviſion & qu'ils s'engourdiſſent.

LOIR VOLANT. Nom ſous lequel on déſigne quelquefois l'animal connu auſſi ſous le nom d'*écureuil volant*. Voyez ce mot. Le loir volant s'appelle auſſi *polatouche*.

LOMBO. *Voyez* Titiri.

LOMBRICS. *Voyez* Vers de terre.

LONKITE, *lonchitis*, est une plante qui ne differe de la fougere mâle, qu'en ce que ses feuilles ont une oreillette à la base de leur découpure. *Voyez* FOUGERE.

LOOM. *Voyez* LUMME.

LOQUE. *Voyez* DOUCE-AMERE.

LORIOT, *oriolus aut lurida*, est un oiseau de passage, du genre du merle, & que l'on ne voit guere que l'été en France, à moins qu'il ne soit gardé & nourri en cage. C'est la *grive dorée* de plusieurs Auteurs. Le nom de *loriot* lui a été donné, parce qu'il semble prononcer ce mot ou celui de *colios*; sa voix est haute: il est grand comme un merle, mais beaucoup plus long; ses pieds sont forts & garnis de bons ongles: ses jambes sont de couleur plombée: son bec est long & rond, légérement courbé, très-fendu & de couleur de rose. Cet oiseau est d'un verdâtre pâle tirant sur le jaune sous le ventre, toute la partie supérieure est jaune: ses ailes sont noires sur les deux côtés, & un peu tachetées de jaune: sa queue est plus longue que les ailes; le mâle est beaucoup plus jaune que la femelle: on distingue le mâle à une tache noire entre le bec & les yeux, tandis que la femelle a cette tache de couleur brune: cet oiseau convient pour la grandeur & pour la maniere de vivre avec la grive.

Le loriot aime les fruits rouges, il se nourrit aussi de la vermine qu'il trouve dans les bois, le long des eaux & des fleuves; son nid est fixé à la bifurcation d'une branche: c'est dans ce berceau que la femelle dépose depuis trois jusqu'à cinq œufs: ils n'abandonnent les petits que quand ils sont assez forts pour se passer des soins de pere & de mere. Quelquefois on en éleve en cage, & ils font l'ornement des volieres.

Le loriot de la Chine est moins gros que le nôtre, mais il est aussi d'un beau jaune; il a quelquefois une huppe sur la tête; sur les ailes & sur la queue quelques taches bleuâtres: les jambes & les pieds sont d'un rouge éclatant. On distingue le loriot à tête rayée. *Voyez* MERLE RAYÉ.

L'oiseau qu'*Albin* nomme *lorio-verdore*, fait son nid par terre contre les haies, est une espece de *verdier*. Voyez ce mot.

LORIS. Espece de petit animal de Ceylan, qui a quelque ressemblance extérieure pour les mains, pour les pieds, pour la qualité du poil avec le *makis*, mais il en differe parce qu'il n'a point de queue. C'est peut-être de tous les animaux celui qui a le corps le plus long relativement à sa grosseur : il est surtout reconnoissable par une tête ronde dont le museau est presque perpendiculaire, & parce que ses oreilles sont garnies intérieurement de trois oreillons en forme de petites conques. La femelle de ces animaux présente une singularité très-remarquable & presque unique, c'est que son clitoris est percé comme la verge du mâle, & que c'est par cette partie que se fait l'écoulement des urines.

LORY, *lorius*. Nom que les habitans des Philippines donnent à un perroquet varié de rouge, de bleu & de vert. Cette espece de perroquet est très-beau, & il ne se distingue des autres oiseaux du même genre que par sa couleur ordinaire, dont la dominante est d'un beau rouge pourpre ou écarlate. Cet oiseau naturel aux Indes, notamment à Ceylan, est assez docile, très-familier, & semblablement à ceux de son genre, très-susceptible d'attachement & d'apprendre à parler & siffler. On en voit qui prononcent très-distinctement, des mots, des phrases entieres & chantent d'une voix claire, agréable & avec justesse, des airs très-difficiles. Comme les lorys sont d'un naturel doux, faciles à apprivoiser, ils apprennent à faire toutes sortes de gentillesses ; mais ils se vengent en la maniere des autres perroquets, & des oiseaux du genre corbin : lorsqu'un oiseau plus petit qu'eux & d'une autre espece approche d'eux, aussi-tôt ils lui cernent le crâne d'un coup de bec, quelquefois ils lui mangent la cervelle.

La grandeur du lory est à-peu-près celle du perro-

quet commun de couleur plombée. Son bec est obscur, ainsi que ses yeux qui sont cerclés de jaune : les pattes sont d'un gris noir ; tout son plumage est d'un rouge plus ou moins foncé, suivant le temps de la saison ; celui de la poitrine est nuancé de bleu-violet. Cette derniere couleur s'éleve des deux côtés vers le fouet des ailes, fait le tour du bas du cou en s'étendant vers le dos, borde le bout des grosses plumes en descendant jusques sur les jambes. Les plumes de la queue sont rouges en-dessus, & leurs bouts d'un beau jaune clair. Le dessous du plumage de la queue est tout-à-fait jaune, excepté vers le milieu où se trouve une teinte de rouge mêlé de jaune paille. Il y a des lorys à longue queue. Le lory est très-sujet à l'épilepsie. Pour remédier à ce mal, on mêle le pain bien trempé avec une bonne quantité de chenevis en poudre. Les lorys Indiens préferent une nourriture plus humectée que n'est celle des perroquets de l'Amérique.

Il naît dans les narines des lorys, ainsi que dans celles des jeunes perroquets de presque toutes les especes, & dans une tumeur qu'ils ont sur la tête, un ver court & gros qui tombe au bout de quelque temps, ensuite le trou que le ver a occupé se referme. Ce ver, disons *larve*, puisqu'elle se métamorphose, n'est point un pou ailé, dit M. *Vosmaër*, mais une espece de mouche du genre de celles qui choisissent ces endroits de la tête d'un autre animal pour y déposer & faire éclore leurs œufs ; ce qui arrive de même aux rhennes, *&c.* Il y a des *lorys à calotte noire* dans les Moluques ; celui à collier a la tête bleue, le cou jaune, & se trouve dans les Indes, & même dans le Brésil. *Voyez l'article* PERROQUET.

LOTE ou EELPOUT, *lota* aut *mustella fluviatilis*. C'est le *gadus molva* de LINN. Poisson à nageoires molles & épineuses qui se trouve dans les lacs & les rivieres, particulierement dans l'Isere & dans la Saone. Ce poisson a le corps long, arrondi, épais & glissant comme la lamproie ; il est couvert de petites écailles

de différentes couleurs, tirant sur le roux & sur le brun; les côtés sont demi cerclés; sa queue est faite en forme d'épée : sa langue est rude par le bout : il a les boyaux entortillés, le foie grand pour la petitesse de son corps; ses œufs sont mauvais & purgent violemment comme ceux du barbeau : il a onze dents petites & menues, droites & inégales en grandeur, & on ne les apperçoit que quand le poisson est cuit. Ses mâchoires sont d'égale grandeur, couvertes de grandes levres enflées : ses yeux sont ronds, l'iris en est argentin & la paupiere bleue : il a quatre ouies de chaque côté, dont le haut & le bas sont assez ouverts: on y remarque sur la membrane six osselets ou arêtes assez distinctes. L'anus est plus proche de la tête que de la queue; la nageoire de l'anus & celle du dos n'en font qu'une, & elle est presque continue jusqu'à la tête : celles de la poitrine sont flexibles & d'un rouge-jaune, celles du ventre sont blanches. On remarque au milieu du corps une ligne qui va depuis la tête jusqu'à la queue. La longueur ordinaire de la lote est d'un pied. On a vu parmi les différens poissons destinés aux tables de S. A. S. Monseigneur le Prince de Condé, lors du séjour du Roi de Danemarck à Chantilly, une lote apportée vivante du Danube en Hongrie; elle avoit quarante-cinq pouces de longueur. M. *Muller* dit que le nom russe de ce poisson est *nalim*, & qu'on peut faire de la colle avec sa vessie.

La chair de la lote est bonne & délicate, mais on ne mange point les œufs de ce poisson, non plus que ceux du *brochet* & du *barbeau*, parce qu'ils purgent souvent avec violence.

L'eelpout vit de squilles : on en trouve quelquefois des parties dans son ventricule.

LOTIER ODORANT ou TREFLE MUSQUÉ, ou FAUX BAUME DU PÉROU, *lotus hortensis odora* aut *melilotus major, odorata violacea.* C'est une plante annuelle qui croît dans les prés, sur les collines, & que l'on cultive dans les jardins; sa racine est menue, simple, blanchâtre, ligneuse & un peu fibrée:

elle pouſſe pluſieurs tiges longues de deux pieds, grêles, cannelées, un peu anguleuſes, creuſes, branchues dès le bas & inclinées. Ses feuilles naiſſent alternativement, portées trois enſemble ſur une longue queue: elles ſont verdâtres, liſſes & dentelées. Des aiſſelles des feuilles ſupérieures il ſort des pédicules longs qui portent des bouquets de petites fleurs légumineuſes, d'un bleu clair, quelquefois jaunâtre, & d'une odeur aromatique qui ſe conſerve long-temps, même après que la fleur eſt ſéchée; à ces fleurs ſuccedent des gouſſes qui renferment chacune deux ou trois graines jaunes odorantes, & arrondies.

Les feuilles & les fleurs du lotier ſont d'uſage en médecine; elles ſont déterſives & conſolidantes, vulnéraires & ſudorifiques: étant priſes dans du vin, on prétend qu'elles empêchent le poiſon d'agir: on en fait des cataplaſmes qui ſont propres à réunir les plaies, à les amollir & à diſſiper l'inflammation des tumeurs. Bien des perſonnes mettent cette plante deſſéchée dans leurs habits pour les garantir de l'attaque des teignes: mais ce moyen n'eſt pas toujours sûr. Le plus grand uſage du mélilot bleu eſt, dit M. *Haller*, d'entrer dans la compoſition des fromages verts de Glaris, nommés *ſchabzieger*, auxquels il donne l'odeur & le goût particulier qu'on y reconnoît. Les Égyptiens ont en grande vénération la plante du *lotus*, dont ils font une ſorte de pain & de galette. Ce lotier croît ſur les bords des rivieres, plonge ſes fleurs & les bouts de la plante dans l'eau pendant la nuit, & ſe redreſſe peu à peu au lever du ſoleil. On appeloit autrefois *lotophages* ceux qui ſe nourriſſoient du fruit d'un arbre lotier qui croiſſoit en Égypte; ce fruit, ſuivant les anciens Grecs, étoit ſi agréable, qu'après en avoir mangé, les étrangers perdoient l'envie de retourner dans leur patrie. Ce lotier en arbre ne ſeroit il pas le *micacoulier*? Voyez ce mot. On donne auſſi le nom de *lotier* au treſle ſauvage jaune. *Voyez* TREFLE.

LOUP, *lupus*. C'eſt un animal des bois, farouche

& carnassier, mis par les Naturalistes dans le genre du chien, dont il differe cependant beaucoup; il a à-peu-près deux pieds de longueur, à prendre depuis la tête jusqu'à la naissance de la queue, & autant de hauteur. Son museau est alongé & obtus; ses oreilles sont courtes & droites; sa queue est grosse & couverte de longs poils grisâtres, tirant sur le jaune & un peu noirâtres; ses yeux sont bleus & étincelans; ses dents sont rondes, inégales, aiguës & serrées; l'ouverture de sa gueule est grande; il a le cou si court, qu'il ne peut le fléchir facilement, ce qui l'oblige en quelque sorte à tourner tout son corps quand il veut regarder de côté; il a l'odorat fin : c'est le plus goulu & le plus carnassier de tous les animaux. Le loup tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ressemble si fort au chien, qu'il paroît être modelé sur la même forme. Mais si la forme est semblable, le naturel est si différent, que non-seulement ils sont incompatibles, mais antipathiques par nature & ennemis par instinct. Un jeune chien frissonne au premier aspect du loup; il fuit à l'odeur seule qui, quoique nouvelle & inconnue, lui répugne si fort, qu'il vient en tremblant se ranger entre les jambes de son maître. Un mâtin qui connoît ses forces s'indigne, l'attaque avec courage & tâche de le mettre en fuite : jamais ils ne se rencontrent sans se fuir ou sans se combattre à toute outrance, jusqu'à ce que la mort suive. Si le loup est le plus fort, il déchire, il dévore sa proie; le chien au contraire plus généreux, se contente de la victoire.

On prétend que le chien & la louve ne peuvent ni s'accoupler, ni produire ensemble; il n'y a point de races intermédiaires entr'eux; ils sont d'un naturel tout opposé, d'un tempérament absolument différent. Le loup vit plus long-temps que le chien : les louves ne portent qu'une fois par an, les chiennes portent deux ou trois fois. Ces différences si marquées démontrent que ces animaux sont d'especes assez éloignées. D'ailleurs, en regardant de près on reconnoît que même à

l'extérieur, le loup differe du chien par des caracteres essentiels & constans. L'aspect de la tête est différent; le loup a la cavité de l'œil obliquement posée, l'orbite inclinée, les yeux étincelans, brillans pendant la nuit : il a le hurlement au lieu de l'aboiement, les mouvemens différens, la démarche plus égale, plus uniforme, quoique plus prompte & plus précipitée : le corps beaucoup plus fort, mais bien moins souple : les membres plus fermes, les mâchoires & les dents plus grosses, le poil plus rude & plus fourré. Sa couleur ordinaire dans ces pays-ci est d'un fauve grisonnant, mêlé de brun dans certains endroits : le proverbe dit, *jeune loup gris*, & *vieux loup blanc.*

Le loup, dit M. *de Buffon*, est l'un de ces animaux dont l'appétit pour la chair est le plus véhément : & quoiqu'avec ce goût il ait reçu de la Nature les moyens de le satisfaire, qu'elle lui ait donné des armes, de la ruse, de l'agilité, de la force, tout ce qui est nécessaire en un mot pour trouver, attaquer, vaincre, saisir & dévorer sa proie, cependant il meurt souvent de faim; parce que l'homme lui ayant déclaré la guerre, l'ayant même proscrit en mettant sa tête à prix, le force à fuir & à demeurer dans les bois, où il ne trouve que quelques animaux sauvages qui lui échappent par la vîtesse de leur course, & qu'il ne peut surprendre que par hasard ou par patience, en les attendant longtemps & souvent en vain dans les endroits où ils doivent passer. Il est naturellement grossier & poltron, mais il devient ingénieux par besoin & hardi par nécessité : pressé par la famine il brave le danger, vient attaquer les animaux qui sont sous la garde de l'homme, ceux sur-tout qu'il peut emporter aisément, comme les agneaux, chevreaux; & lorsque cette maraude lui réussit, il revient souvent à la charge, jusqu'à ce qu'ayant été blessé ou chassé & maltraité par les hommes & les chiens, il se recele pendant le jour dans son fort, n'en sort que la nuit, parcourt toutes les campagnes, rode autour des habitations, ravit les

animaux abandonnés, vient attaquer les bergeries, gratte & creuse la terre sous les portes, entre furieux, met tout à mort avant de choisir & d'emporter la proie. Lorsque ces courses ne lui produisent rien, il retourne au fond des bois, se met en quête, cherche, suit à la piste, chasse, poursuit les animaux sauvages, dans l'espérance qu'un autre loup pourra les arrêter, les saisir dans leur fuite, & qu'ils en partageront la dépouille. Enfin lorsque le besoin est extrême, il s'expose à tout, attaque les femmes & les enfans, se jette même sur les hommes, devient furieux par ces excès qui finissent ordinairement par la rage & la mort. Il ne faut qu'un loup enragé pour causer des désordres affreux dans tout un pays, tant parmi les bestiaux que parmi les hommes; les blessures que fait cet animal sont presque toujours mortelles, ou suivies de la rage. Le loup craint, dit-on, le feu & tous les sons aigus, que l'on prétend faire sur lui une impression qu'il ne peut supporter, & qui le contraint de fuir. Il est difficile de croire, comme on l'a dit, qu'un homme poursuivi de nuit par un loup affamé le fasse fuir, soit en tirant du feu d'un caillou, soit en sonnant du cor, soit en agitant un trousseau de clefs.

Il n'est pas vrai, comme le disent plusieurs Chasseurs, que le loup pressé de la faim mange de la terre; cette idée paroît être provenue de ce qu'on a vu quelquefois des loups déterrer la proie qu'ils avoient enfouie & mise en réserve après s'être soûlés, pour s'en servir dans le cas de besoin, précaution que prennent aussi les chiens & plusieurs autres animaux.

Le loup est ennemi de toute société : lorsqu'on les voit plusieurs ensemble, ce n'est point une société de paix; c'est un attroupement de guerre qui se fait à grand bruit, avec des hurlemens affreux, & qui dénote un projet d'attaquer quelque gros animal, de se défaire de quelque mâtin redoutable. Nous venons de dire que le temps de leur chasse est le soir, c'est surtout dans le temps des brouillards; & s'ils ont quel-

que riviere à passer, ils la traversent à la file, se prenant tous par la queue avec les dents de peur que la force du courant ne les entraîne: s'ils ont reçu quelque blessure qui les fasse saigner, ils se vautrent dans la boue jusqu'à ce que le sang soit arrêté: le plus fort de la ligue offensive frappe à la porte des paysans pour faire sortir les chiens, & prend la fuite aussi-tôt pour se faire lancer par eux; & quand ceux-ci sont engagés dans la poursuite de leur adversaire, qu'ils sont éloignés de tout secours, les autres loups lévriers qui sont au guet & qui en ont déjà saisi quelques-uns en sortant, tombent sur les autres, les égorgent, les mettent en pieces. La même confédération, les mêmes ruses sont mises en usage lorsqu'il s'agit d'attaquer un cerf, un bœuf, une rhenne. Dès que leur expédition militaire ou plutôt carnassiere est consommée, ils se séparent & retournent en silence à leur solitude. Il n'y a pas même une grande habitude entre le mâle & la femelle, ils ne se cherchent qu'une fois par an, & ne demeurent que peu de temps ensemble. C'est en hiver que les louves viennent en chaleur: plusieurs mâles suivent la même femelle, & cet attroupement est encore plus sanguinaire, plus meurtrier que le premier: car ils se la disputent cruellement; ils grondent, ils frémissent, ils se battent, ils se déchirent, & il arrive souvent qu'ils mettent en piece celui d'entr'eux qu'elle a préféré. Ordinairement elle fuit long-temps, lasse tous ses aspirans, & quand ils sont abattus par la fatigue & qu'ils se livrent au sommeil, vîte elle se dérobe avec le plus alerte ou le plus aimé.

La chaleur ne dure que douze ou quinze jours; les mâles n'ont point de rut marqué, ils pourroient s'accoupler en tout temps, ils passent successivement de femelles en femelles à mesure qu'elles deviennent en état de les recevoir. Les loups s'accouplent comme les chiens, ils ont comme eux la verge osseuse & environnée d'un bourlet qui se gonfle, ce qui produit chez eux la même difficulté de se séparer après l'acte de la

génération. Le temps de la gestation est d'environ trois mois & demi, & l'on trouve des louveteaux nouveaux nés, depuis la fin d'Avril jusqu'au mois de Juillet. C'est toujours au fond d'un bois, dans un endroit bien fourré que la louve met bas ses petits, qui sont ordinairement au nombre de six, sept, huit, & même neuf, & jamais moins de trois. La mere les allaite pendant quelques semaines; quelque temps après elle leur apporte des mulots, des levreaux, des perdrix, des volailles vivantes. Les louveteaux commencent à jouer avec elles, & finissent par les étrangler; la louve ensuite les éventre, les déchire & en donne un morceau à chacun; ils ne sortent du fort où ils ont pris naissance, qu'au bout de six semaines ou deux mois; ils suivent leur mere qui les mene boire quelque part: elle les ramene au gîte, ou les oblige de se receler ailleurs, lorsqu'elle craint quelque danger: ils la suivent ainsi pendant plusieurs mois. Quand on les attaque, elle les défend de toutes ses forces & avec fureur, quoique dans un autre temps elle soit, comme toutes les femelles, plus timide que le mâle. Ce n'est ordinairement qu'à dix mois ou un an que les petits la quittent, lorsqu'ils se sentent assez forts pour n'avoir plus besoin de secours. Dans ce temps ils ont refait leurs premieres dents, qui tombent a six mois, & ils ont acquis de la force, des armes & des talens pour la rapine.

Les mâles & les femelles sont en état d'engendrer à l'âge d'environ deux ans. Les Chasseurs assurent que dans toutes les portées, il y a plus de mâles que de femelles : cela confirme cette observation qui paroît générale, du moins dans ces climats, que dans toutes les especes à commencer par celle de l'homme, la nature produit plus de mâles que de femelles; ces animaux sont deux ou trois ans à croître, & vivent quinze ou vingt ans. Les loups blanchissent dans la vieillesse; ils ont alors toutes les dents usées; on en voit cependant en Laponie qui sont blancs, sans être absolument

vieux

vieux : ce phénomene leur eſt commun avec toutes les eſpeces d'animaux à poil qui habitent ces climats glacés. Ils dorment lorſqu'ils ſont raſſaſiés ou fatigués, mais plus le jour que la nuit, & toujours d'un ſommeil léger ; ils boivent fréquemment, comme tous les animaux carnaſſiers : quoique très-voraces, ils peuvent paſſer trois ou quatre jours ſans manger, pourvu qu'ils ne manquent pas d'eau.

Le loup a beaucoup de force dans les muſcles du cou & de la mâchoire ; il porte avec ſa gueule un mouton, ſans le laiſſer toucher à terre, & court en même temps plus vîte que les Bergers ; en ſorte qu'il n'y a que les chiens qui puiſſent l'atteindre & lui faire lâcher priſe. Il marche, court, rode des jours entiers & des nuits ; il eſt infatigable, & c'eſt peut être de tous les animaux le plus difficile à forcer à la courſe. Lorſqu'il tombe dans un piege, il eſt tellement & ſi long-temps épouvanté, qu'on peut lui mettre un collier, l'enchaîner, le muſeler, le conduire enſuite partout où l'on veut, ſans qu'il oſe donner le moindre ſigne de colere ou de mécontentement. *Geſner* raconte qu'une femme, un renard & un loup, étant tombés de nuit dans la même foſſe, ils reſterent chacun dans leur place, ſans oſer ſe remuer juſqu'au lendemain matin, que ces trois priſonniers furent trouvés enſemble : on commença par tuer le loup & le renard, puis on retira de la foſſe la femme, qui étoit plus morte que vive, quoiqu'elle n'eût éprouvé d'autre mal que la frayeur.

Le loup a les ſens très-bons, l'œil, l'oreille, & ſurtout l'odorat : l'odeur du carnage l'attire de plus d'une lieue. Lorſque ce brigand veut ſortir du bois, jamais il ne manque de prendre le vent ; il s'arrête ſur la liſiere, évente de tous côtés, & reçoit ainſi les émanations des corps morts ou vivans que le vent lui apporte. Il préfere la chair vivante à la chair morte, & cependant il dévore les voiries les plus infectes : il aime la chair humaine, & peut-être s'il étoit le plus fort, n'en

mangeroit-il pas d'autre. On a vu des loups suivre les armées, arriver en nombre à des champs de bataille, où l'on avoit enterré négligemment les corps, les découvrir, les dévorer avec une insatiable avidité, & ces mêmes loups accoutumés ainsi à la chair humaine, attaquer le Berger plutôt que le troupeau, dévorer des femmes, emporter des enfans.

Les loups nous viennent de fort loin, comme des Ardennes, de la Forêt noire, & d'autres vastes forêts: on tient même presque pour certain, & c'est l'opinion de nos plus habiles Chasseurs, qu'il en sort une année des cerfs, une année des sangliers & une autre des loups. L'on a appelé les loups les plus voraces, *loups garoux*, c'est-à-dire, loups dont il faut se garer. Aussi les Lapons, instruits par l'expérience, que les loups de leur pays recherchent les femmes prêtes d'accoucher qu'ils reconnoissent à l'odeur, font toujours escorter leurs femmes enceintes par des hommes armés. On nomme *loup mâtin*, celui qui ne vit que de charogne, & l'on appelle *loup lévrier*, celui qui est le plus dispos à la course.

Cet animal nuisible & vorace a de tout temps excité contre lui la haine & l'adresse de l'homme. On est obligé quelquefois d'armer tout un pays pour se défaire des loups, ainsi qu'il est arrivé tout récemment dans la Province du Gevaudan où l'on a fait diverses chasses composées de plusieurs milliers d'hommes armés, sans pouvoir détruire le loup féroce qui a causé tant de terreurs & de désordres dans ce pays forestier & montueux, & qui enfin a été tué par le sieur Antoine Porte-Arquebuse du Roi. Les Princes ont des équipages pour cette chasse, qui n'est pas désagréable, qui est utile & même nécessaire. On a besoin d'un bon limier pour la quête du loup; il faut même l'animer, l'encourager, lorsqu'il tombe sur la voie, car tous les chiens ont de la répugnance pour le loup. Quand le loup est ramené, on amene les lévriers que l'on divise en deux ou trois laisses, & que l'on distribue dans

les endroits où doit passer le loup, afin que ces chiens puissent le joindre. On peut aussi le chasser avec des chiens courans : mais comme il perce toujours droit en avant, & qu'il court tout un jour sans être rendu, cette chasse est ennuyeuse, à moins que les chiens courans ne soient soutenus par les lévriers, qui le saisissent, le harcelenr & leur donnent le remps de l'approcher.

Dans les campagnes on fait des battues à force d'hommes & de mâtins; on rend des pieges, on présente des appâts, on fait des fosses, on répand des boulettes empoisonnées; tout cela n'empêche pas que l'on n'y trouve toujours quelques-uns de ces animaux. Les Anglois prétendent en avoir purgé leur Ile; cependant, dir M. *de Buffon*, on m'a assuré qu'il y en avoit en Ecosse. Comme il y a peu de bois dans la partie méridionale de la Grande-Bretagne, on a eu plus de facilité pour les détruire. M. *Bourgeois* dit que l'on fait une chasse du loup fort singuliere, dans un Village du Bailliage d'Echalens en Suisse, appelé *Panteriaz* où ces animaux sont très-communs. Il y a un grand bois fort touffu dans le territoire de ce Village, qui est le repaire de tous les loups du voisinage; on l'a enfermé de haies haures de huit à dix pieds fort serrées, & on a laissé plusieurs issues, qui aboutissent à des sentiers; dès qu'on y apperçoit des loups, on ferme toutes les issues, excepté une ou deux auxquelles on tend de grands filets de corde. Les Paysans vont battre le bois & chassent les loups du côté des filets : les loups arrivés au bout du sentier & pressés par les Chasseurs, sonr leurs efforts pour passer au travers, ils insinuent leur rête avec force dans la maille du filet, ils s'y embarrassent avec leurs jambes de devant & ils se trouvent arrêtés; alors quelques Chasseurs postés en embuscades, les assomment avec des massues.

La couleur du poil de ces animaux varie dans les différens climats, & même quelquefois dans le même

pays. Dans les pays du Nord on en trouve de tout blancs & de tout noirs ; ces différences ne sont que des variétés très-peu considérables. La différence la plus sensible est celle de la grandeur; mais on a observé en général que des animaux communs aux deux continens, ceux de l'Amérique sont plus petits que ceux d'Europe. Nos loups ordinaires sont aussi plus petits & moins communs en Canada qu'en Europe, & les Sauvages en estiment fort la peau. L'espece commune est très-généralement répandue dans l'un & l'autre continent : on l'a trouvée en Asie, en Afrique & en Amérique, comme en Europe. Le loup en Afrique est, dit-on, beaucoup plus grand & plus gros qu'en Europe ; il est d'un poil argenté & presque blanc. Il y en a une quantité prodigieuse, parce que personne ne leur fait la guerre, & que les Negres ne veulent point se brouiller avec eux, dans la crainte que s'ils en tuoient un, les autres ne se chargeassent de venger sa mort.

En Orient, & sur-tout en Perse, on fait servir les loups à des spectacles pour le peuple : on les exerce de jeunesse à la danse, ou plutôt à une espece de lutte contre un grand nombre d'hommes : on achette jusqu'à cinq cents écus, dit *Chardin*, un loup bien dressé à la danse. Ce fait prouve au moins qu'à force de temps & de contrainte ces animaux sont susceptibles de quelque espece d'éducation. M. *de Buffon* en a fait élever & nourrir quelques-uns chez lui. Tant qu'ils sont jeunes, c'est-à-dire dans la premiere & seconde année, ils sont assez dociles, ils sont même caressans, & s'ils sont bien nourris, ils ne se jettent ni sur la volaille, ni sur les autres animaux ; mais à dix-huit mois ou deux ans ils reviennent à leur naturel : on est forcé de les enchaîner pour les empêcher de s'enfuir & de faire du mal. Voici un fait qui peut en quelque sorte servir de preuve à ce que dit M. *de Buffon*. En 1762 herborisant dans le bois de Monthoron près Poitiers, j'y trouvai six petits loups qui étoient au gîte; ils n'avoient pas

plus de huit jours, j'en pris un & le mis dans un petit lit convenable que je lui fis faire dans ma chaise; je le nourris d'abord de lait, ensuite de pain & de lait, puis de soupe. Il prenoit des forces comme s'il eût été nourri par sa mere; ni la fatigue du voyage, ni le changement de nourriture ne l'altérerent pas sensiblement; je le caressois beaucoup & le mettois coucher avec moi; il me lêchoit, venoit quand je l'appelois, & commençoit déjà à rapporter ce que je jetois à une certaine distance J'essayai de lui faire manger les entrailles d'un poulet qu'on venoit de vider; jamais il n'eut si bon appétit, ses catresses redoublerent : mais je manquai d'être la victime de ma tentative, qui probablement lui développa le goût naturel de son espece, qui est carnivore & même antropophage dans certains cas; car la nuit suivante rêvant que j'étois en proie à des loups, je me réveillai par l'effet de la peur ou de la douleur : mon louveteau étoit parvenu à me mordre les cuisses, & suçoit le sang qui en sortoit. Je ne tardai pas à me défaire de cet ingrat; & j'ai appris depuis qu'on avoit été obligé de le tuer, tant il étoit disposé à mordre les enfans dans la maison où je l'avois laissé.

On prétend que le loup fournit lui-même un remede très-efficace contre sa voracité. Il suffit de détremper sa fiente dans de l'eau, & d'en frotter les brebis à la gorge, au dos & sur les côtes. Ce mélange qui s'attache fortement à leur laine, y reste long-temps & exhale une odeur pour laquelle les loups ont beaucoup d'antipathie. *Voyez* les Mémoires de l'Académie de Suede, année 1753.

On fait avec la peau du loup des fourrures grossieres qui sont chaudes & durables, même des manchons : on en double la chaussure des goutteux & de ceux qui redoutent le froid aux extrémités : on assure même que les puces craignent l'odeur de cette peau & qu'elles s'en éloignent. Nous avons mis dans notre cabinet un loup empaillé parmi plusieurs autres qua-

drupedes, & depuis ſeize ans qu'il y eſt, les ſcarabées diſſéqueurs qui ont mangé entierement la peau des autres, n'ont nullement touché à celle du loup. Les dents de loup ſervent quelquefois à faire des hochets d'enfans, & à polir les ouvrages des Relieurs & Doreurs.

Les Naturaliſtes font mention de pluſieurs autres ſortes de loups, que ceux dont nous avons parlé: tels que le *loup doré*, (*voyez* ADIL & CHACAL); le *loup tigre*; le *loup cervier*, &c. Nous avons donné l'hiſtoire abregée de ce dernier au mot LYNX.

LOUP. M. *Ceſtoni* donne ce nom à une eſpece de fauſſe chenille qui eſt l'ennemie des petites brebis. Cet inſecte ſe métamorphoſe en moucheron.

Les payſans appellent auſſi du nom de *loup* d'autres petites eſpeces de chenilles qui rongent les boutons d'arbres, particulierement des poitiers, ceriſiers & pommiers. Ces mêmes chenilles cauſent de très-grands dommages aux rejetons: elles n'en peuvent être chaſſées que par une longue pluie, car elles endurent ſans peine le froid & le chaud. Pour conſerver la bonté du ſuc aux boutons qu'elles rongent, elles les enveloppent d'une matiere ſoyeuſe, & les renforcent de feuilles: c'eſt le ſoir & le matin qu'elles prennent leur nourriture. Elles doivent leur origine à des papillons gris qui vont dépoſer leurs œufs ſur les feuilles des arbres fruitiers. Le matin ils en ſucent l'humidité & la roſée; dans l'hiver ils ſe tiennent dans les étables & dans les granges. *Voy.* CHENILLE & PAPILLON.

LOUP CERVIER. *Voyez* LYNX.

LOUP DES EAUX. On donne ce nom au *brochet* & à la *loutre*, parce qu'ils détruiſent beaucoup de poiſſon. *Voyez* BROCHET & LOUTRE.

LOUP DORÉ. *Voyez* CHACAL.

LOUP MARIN. Tous les voyageurs diſent que c'eſt un animal amphibie qui ne ſe nourrit, pour ainſi-dire, que de poiſſon. Les uns lui donnent quatre pattes onglées; les autres deux, avec deux mains palmées

placées proche la queue. Dans leurs descriptions on reconnoît des caracteres qui conviennent fort au phocas ou veau marin, (& quelquefois aussi à l'ours marin): ils sont également velus, même maniere de marcher ou plutôt de ramper, de ronfler, de gronder & de mourir avec une effusion de sang, dès qu'on les touche sur le nez: leur chair est de même d'un mauvais goût, & se fond presque toute en huile.

Quoique plusieurs Naturalistes modernes tendent à croire que le loup marin est différent du phoque, nous croyons cependant que l'un & l'autre sont de la même espece; mais que selon leur âge, leur sexe ou la mer qu'ils habitent, ils sont sujets à varier. Telles sont les réflexions qui nous sont venues d'après la comparaison que nous avons faite de quantité de ces animaux empaillés, & qui avoient été pris les uns dans la mer du Sud, les autres dans la mer du Nord.

Les Indiens de Chiloë en font sécher la chair pour se nourrir; les vaisseaux François en tirent de l'huile pour leurs besoins. On convient généralement que la chair du loup marin n'est pas mauvaise, mais on gagne davantage à en extraire l'huile, il suffit pour cela de la mettre sur le feu dans un vase de cuivre ou de terre; elle n'a point d'odeur, ne laisse point de lie & s'emploie à brûler, ou bien à préparer des cuirs. La pêche en est assez facile. Ceux du Nord sont grands comme de forts mâtins; ceux du Pérou ont à-peu-près deux pieds de long: leur peau sert à faire des ballons pleins d'air, dont les Américains se servent pour s'aider à nager. On emploie aussi la peau des loups marins à faire des souliers, des bottines, à couvrir des malles. Lorsqu'elle est bien tannée, elle a presque le même grain que le marroquin. Si d'une part elle est moins fine, de l'autre elle ne s'écorche pas si facilement & conserve long-temps toute sa fraîcheur.

Les Groënlandois donnoient autrefois le nom de *loup marin* ou de *hayfisch* au *tiburon*: les Hollandois appellent *lion marin* l'animal que nous & les Espagnols

appelons *loup marin :* d'autres l'ont appelé *chien marin*, à cause de la figure de sa tête. *Voy. chacun de ces mots & les articles* PHOQUE & OURS MARIN.

Outre ces loups marins amphibies, les voyageurs & les Naturalistes font mention de deux especes différentes de poissons, connues aussi sous le nom de *loup de mer :* le premier s'appelle simplement *loup marin*, & l'autre *loup de mer vulgaire*. Voyez leur description ci-après.

LOUP MARIN, *lupus marinus piscis*. Poisson à nageoires molles, sans écailles, qui est très-vorace. Sa peau est unie & presque semblable à celle des anguilles : elle est bleuâtre & ombrée de noir : sa tête est grande, serrée, comme en forme de poignard ; ses joues sont enflées ; ses dents sont redoutables, elles sont grandes & fortes, comme celles d'un chat de six mois. Il a une nageoire garnie d'aiguillons mous, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue ; il a proche des ouies deux grandes nageoires rondes. On pêche de ces poissons en Angleterre dans le duché d'Yorck, & dans le Northumberland. On donne aussi le nom de *loup marin* au grand *chien de mer* ou *lamie*. Voyez ces mots.

LOUP DE MER VULGAIRE ou LUBIN, *labrax*, est un excellent poisson de nos mers, à nageoires épineuses, qui a toujours la gueule ouverte, & qui dévore très-promptement sa proie; ce qui est cause qu'on le prend facilement. On distingue deux especes de lubins; l'un a le dos entre blanc & bleu; l'autre est sans taches. On trouve le premier dans la mer & dans les étangs salés, & l'autre aux embouchures des rivieres : celui-ci a des petits deux fois l'an, & on les appelle *lupassons* en Languedoc.

Le *loup de mer vulgaire* est un poisson grand, épais & couvert d'écailles moyennes : il a la tête grande, ainsi que l'ouverture de la bouche : il a de très-petites dents aux mâchoires, ce qui fait qu'il ne peut dévorer beaucoup de petits poissons; mais il a dans le palais

des os rudes& âpres. Ses yeux sont grands : cet animal ressemble assez par le corps au saumon. Il a sous l'épine du dos une sorte de vessie pleine d'air; il a quatre ouies de chaque côté. Près des ouies, & au-dessous sont quatre nageoires; au dos sont des aiguillons pointus & inégaux, qui tiennent à une peau mince. La nageoire qui est proche de la queue, n'a qu'un aiguillon, celle de l'anus en a trois; il a huit nageoires en tout. La nourriture de cet animal consiste en poissons & petits crustacées : il mange même de l'algue. Quoique goulu, il a grand soin de ne point prendre la chevrete qui porte une petite corne sur la tête, parce qu'elle lui blesseroit, dit-on, le palais.

On trouve deux pierres dans la tête de ce poisson. Les Pêcheurs ont remarqué que les lubins vieux nageant au-dessus de l'eau, y périssent souvent de froid; aussi les jeunes n'habitent-ils que le fond des eaux. Ce poisson se prend facilement à l'hameçon, à cause de sa voracité; mais aussi a-t-il la ruse d'enfoncer sa queue dans le gravier, pour que les rets des Pêcheurs coulent par-dessus son corps.

La chair de ce poisson nourrit peu, & ne vaut rien dans le temps du frai. Le meilleur loup est celui qui vit en haute mer : on en sale, & on seche les œufs comme ceux des muges.

M. *Barrere* dit qu'il se trouve aussi deux sortes de lubin ou lubine dans l'île de Cayenne; l'un de riviere, qui est excellent; & l'autre de mer à écailles, qui est encore plus délicat.

LOUP DU MEXIQUE. Ce quadrupede ne paroît être qu'une variété du loup de notre continent. L'influence du climat seule y a apporté quelque différence; le naturel s'est conservé le même. Leur fourrure est une des plus belles dont on puisse faire usage. On voit quelquefois de ces loups tout blancs. *Voyez l'article* Loup.

LOUP-TIGRE. C'est, à ce qu'il paroît, le même animal que celui que les Fourreurs nomment *guêpard.*

Sa robe est belle, elle ressemble à celle du *lynx* ou *loup cervier* par la longueur du poil; elle est d'un fauve très-pâle parsemée comme celle du léopard de taches noires; mais plus voisines les unes des autres, & plus petites; car elles n'ont que deux à trois lignes de diametre. Cet animal est très-remarquable par une espece de criniere de quatre à cinq pouces de longueur, qui lui pend sur le cou & entre les deux épaules.

On voit le loup-tigré dans les terres voisines du Cap de Bonnne-Espérance. Pendant le jour il reste caché dans quelque creux de rochers, & ne va chasser sa proie que pendant la nuit. L'ardeur avec laquelle il la cherche est apparemment cause qu'il hurle pendant la nuit; mais son cri fait fuir souvent les animaux, & donne lieu au Chasseur de l'attendre pour le tuer à quelque passage.

LOUTRE, *lutra*. La loutre est à-peu-près de la grosseur du blaireau; mais ses jambes sont plus courtes. Cet animal a la tête plate, le museau fort large, & de chaque côté il y a des moustaches composées de gros crins blancs & bruns. Son cou est court & si gros, qu'il semble faire partie du corps : sa queue est grosse à l'origine & pointue à l'extrémité, couverte de poils. Son corps est recouvert de deux sortes de poils, les uns plus longs & plus fermes, les autres plus fins, qui sont une sorte de duvet soyeux de couleur grise blanchâtre. Les poils les plus longs font paroître en général l'animal de couleur brune.

La loutre, dit M. *de Buffon*, est un animal vorace, plus avide de poisson que de chair, qui ne quitte guere le bord des rivieres ou des lacs, & qui dépeuple quelquefois les étangs. Elle a plus de facilité qu'un autre pour nager, plus même que le castor, qui n'a des membranes qu'aux pieds de derriere, & dont les doigts sont séparés dans les pieds de devant; tandis que la loutre a des membranes à tous les pieds, qui sont composés de cinq doigts onguiculés. Elle nage presqu'aussi vîte qu'elle marche; elle ne va point à la mer comme

le castor, mais elle parcourt les eaux douces, & remonte ou descend les rivieres à des distances considérables. Souvent elle nage entre deux eaux, & y demeure assez long-temps : elle vient ensuite à la surface de l'eau, afin de respirer.

A parler exactement, elle n'est point animal amphibie, c'est-à-dire, animal qui peut vivre également sur la terre & dans l'eau : elle n'est pas conformée pour demeurer dans ce dernier élément ; & elle a besoin de respirer à-peu-près comme tous les animaux terrestres. Si même il arrive qu'elle s'engage dans une nasse à la poursuite d'un poisson, on la trouve noyée, & l'on voit qu'elle n'a pas eu le temps d'en couper tous les osiers pour en sortir. Après l'examen anatomique que MM. de l'Académie ont fait d'une loutre, ils n'ont pu découvrir aucune apparence qu'il y eût jamais eu un trou qui pût donner passage au sang pour aller d'un ventricule à l'autre sans passer par les poumons ; au lieu qu'il paroît que cette ouverture (le trou ovale) subsiste un peu dans le castor, ce qui le rend vraiment amphibie, & lui donne une bien plus grande facilité de se passer long-temps de respiration. La loutre a des poumons spacieux ; par une grande inspiration elle absorbe une grande quantité d'air, qui lui donne seulement la facilité de rester long-temps sous l'eau. La femelle de la loutre a la matrice faite de même que celle des femmes, & a des nymphes & un clitoris comme elles : elle a dix petits reins séparés les uns des autres, ayant chacun leur parenchyme, leurs veines & leur artere émulgente à part.

La loutre a six dents incisives à chaque mâchoire ; les dents sont comme celles de la fouine, mais plus grosses & plus fortes relativement à son volume ; une tête mal faite, les oreilles placées bas, des yeux trop petits & couverts, l'air obscur, les mouvemens gauches, toute la figure ignoble, informe, un cri qui paroît machinal, & qu'elle répete à tout moment, sembleroient annoncer un animal stupide : cependant la

loutre devient industrieuse avec l'âge, au moins assez pour faire la guerre avec avantage aux poissons, qui, pour l'instinct & le sentiment, sont très-inférieurs aux autres animaux : on dit que la loutre lorsqu'elle veut prendre du poisson, commence à agiter les eaux pour faire fuir cette proie sur les bords de l'étang, &c. entre les pierres & les cailloux, où elle les prend alors facilement. Au défaut de poisson, même d'écrevisses, de grenouilles, de rats d'eau, ou d'autre nourriture, elle coupe les jeunes rameaux & mange l'écorce des arbres aquatiques; elle mange aussi de l'herbe nouvelle au printems. Elle ne craint pas plus le froid que l'humidité : elle devient en chaleur en hiver, & met bas au mois de Mars; les portées sont de trois ou quatre.

Il seroit sans doute très-avantageux de pouvoir tirer parti de ces animaux voraces, & qui sont de si excellens pêcheurs; c'est ce qui est indiqué dans le Journal Etranger du mois de Juin 1755, où l'on trouve un *Mémoire sur la maniere de prendre les loutres en vie, & de les dresser pour apporter du poisson; par M.* Jean Lots, *de l'Université de Lund en Scanie, & membre de l'Académie de Stockholm.*

Chaque animal a des habitudes qui lui sont particulieres, & dont tout bon Chasseur peut tirer avantage. Par exemple, on prétend avoir observé qu'une loutre ne passe pas une seule grande pierre qui se rencontre sur le bord des rivages qu'elle habite, sans y monter & sans y déposer quelque fiente, que l'on reconnoît aisément être celle de cet animal, parce qu'elle est entremêlée d'arrêtes. Cette marque qu'on rencontre sur les pierres, fait aisément connoître la demeure de ces animaux, & ne donne pas moins de facilité à leur dresser des embuches pour les prendre. Lorsqu'on veut en avoir une vivante, on dresse sur ces pierres des tenailles, construites de maniere que la loutre se prend sans se blesser lorsqu'elle va pour saisir le poisson qu'on lui a mis pour appât.

A-t-on une jeune loutre vivante, car les jeunes se dressent mieux que les vieilles, on l'attache d'abord avec soin, & on la nourrit pendant quelques jours avec du poisson & de l'eau; ensuite on mêle de plus en plus dans cette eau du lait, de la soupe, des choux & des herbes, & dès qu'on s'apperçoit que cet animal s'habitue à cette espece d'aliment, on lui retranche presqu'entierement les poissons, & en leur place on substitue du pain dont il se nourrit très-bien. Enfin il ne faut plus lui donner ni poissons entiers, ni intestins, mais seulement des têtes: on dresse ensuite l'animal à rapporter comme l'on dresse un chien. Lorsqu'il rapporte tout ce qu'on veut, on le mene sur le bord d'un ruisseau clair: on lui jette du poisson qu'il a bientôt joint, & qu'on lui fait rapporter, & on lui donne la tête pour récompense. Un homme de la Scanie, par le secours d'une loutre ainsi dressée, prenoit journellement autant de poisson qu'il lui en falloit pour nourrir toute sa famille. Au reste cette maniere de chasser n'est pas nouvelle en Suede, & doit avoir été beaucoup plus commune autrefois qu'aujourd'hui; puisque *Jonston*, dans son *Histoire des animaux*, rapporte que les Cuisiniers en Suede avoient l'usage d'envoyer des loutres dans les viviers pour apporter du poisson.

Quoi qu'il en soit, il paroît que ce n'est pas une loi commune que toutes les loutres soient ainsi susceptibles d'éducation; sans cela on verroit certainement davantage de ces pourvoyeurs, & elles nous serviroient pour la pêche comme nos chiens nous servent pour la chasse. Toutes les jeunes loutres que M. *de Buffon* a voulu priver, cherchoient à mordre, même en prenant du lait, & avant que d'être assez fortes pour mâcher du poisson: au bout de quelques jours elles devenoient plus douces; mais ce n'étoit peut-être que parce qu'elles étoient malades & foibles: loin de s'accoutumer à la vie domestique, toutes celles qu'il a voulu faire élever sont mortes dans le premier âge. La loutre en général est de son naturel sauvage & cruelle:

quand elle peut entrer dans une riviere, elle y fait ce que le putois fait dans un poulailler; elle tue beaucoup plus de poissons qu'elle ne peut en manger, & ensuite elle en emporte un dans sa gueule.

Les loutres se gîtent dans les premiers trous qui se présentent, sous les racines des peupliers, des saules, dans les fentes des rochers, & même dans les piles de bois à flotter : elles y font aussi leurs petits sur un lit de buchettes & d'herbes. La retraite de ces maraudeurs aquatiques est infectée de la mauvaise odeur du débris des poissons qu'ils y laissent pourrir.

La loutre ne mue guere; sa peau d'hiver est cependant plus brune, & se vend plus cher que celle d'été: elle fait une bonne fourrure; on en fait pour l'hiver des manteaux que l'eau ne peut traverser. Les Sauvages du Canada se servent de peaux de loutre d'une grandeur extraordinaire pour en faire des robes, lesquelles étant portées & engraissées de leur sueur, & des graisses qu'ils manient, sont propres à faire de meilleurs chapeaux (disent les Anglois) que ceux que l'on fait du seul poil de castor trop sec & fort difficile à mettre en œuvre sans aucun mélange.

La chair de la loutre se mange en maigre, & a en effet un mauvais goût de poisson, ou plutôt de marais.

Les chiens chassent la loutre volontiers, & l'atteignent aisément lorsqu'elle est éloignée de son gîte & de l'eau : mais quand ils la saisissent, elle se défend courageusement, les mord cruellement, & quelquefois avec tant de force & d'acharnement qu'elle leur brise les os des jambes, & qu'il faut la tuer pour lui faire lâcher prise.

La loutre est une espece d'animal qui, sans être en très-grand nombre, est généralement répandu en Europe, depuis la Suede jusqu'à Naples; elle se trouve dans l'Amérique septentrionale, où elle ressemble tout-à-fait à celle d'Europe, si ce n'est que sa fourrure est encore plus noire & plus belle que celle de la loutre de Suede, de Moscovie & de Pologne. Elle se rencontre

vraisemblablement dans tous les climats tempérés, sur-tout dans les lieux où il y a beaucoup d'eau; car elle ne peut habiter ni les sables brûlans, ni les deserts arides: elle fuit également les rivieres stériles & les fleuves trop fréquentés.

La graisse de la loutre, de même que celle des poissons, ne se coagule point par le froid, & reste toujours fluide: elle est résolutive, digestive; on l'emploie pour la douleur des jointures, & pour fortifier les nerfs.

LOUTRE MARINE ou CASTOR DE MER; *lutra marina*. Suivant *Steller*, cet animal marin a le poil du castor ordinaire, il est de la grosseur du chat de mer, & a la figure du veau marin, & la tête faite comme celle de l'ours. Il est assez doux. C'est probablement une espece de phoque.

LOUVE, femelle du loup: elle porte deux mois, & fait cinq, six, & même jusqu'à sept louveteaux à la fois. *Voyez* LOUP.

LOUVETTE DES PIQUEURS. *Voyez* TIQUE DES CHIENS *à l'article* TIQUE.

LOWA ou OISEAU PÊCHEUR. C'est une espece de cormoran, que les Chinois accoutument à la chasse ou pêche du poisson. Ces oiseaux partent au signal donné par un coup de rame sur l'eau, ils plongent & saisissent le poisson par le milieu du corps, puis retournent à la barque avec leur proie. On leur met un anneau au bas du cou, qui les empêche d'avaler leur prise: on dit que si le poisson est trop gros, plusieurs se joignent ensemble & s'aident mutuellement; l'un s'attache à la queue, l'autre à la tête, & ils l'apportent aussi légérement que fidélement au bateau du Pêcheur. *Voyez* CORMORAN.

LOXIA *Voyez* BEC CROISÉ.

LUAMBONGOS. Les Negres du Congo donnent ce nom aux loups de leur pays. *Voyez* LOUP.

LUBIN. *Voyez* LOUP DE MER VULGAIRE.

LUCET. M. *de Bougainville* désigne sous ce nom

une plante rampante qu'il a trouvée aux îles Malouines, qui porte des fruits le long de ses branches qui sont garnies de petites feuilles parfaitement lisses, rondes & de couleur de myrte; ces fruits sont blancs, colorés de rouge du côté exposé au midi; ils ont un goût aromatique, une odeur de fleur d'orange, ainsi que les feuilles, qui mises en infusion dans du lait, en font une boisson des plus agréables.

LUCHARAN, est le nom qu'*Albin* a donné à la *chouette blanche*. Voyez CHOUETTE.

LUCHZ, est le *brochet* des Bourdelois. *Voyez* BROCHET.

LUCUMA ou RUEMA. *Voyez* JAUNE D'ŒUF.

LUDUS HELMONTII. Nom donné à une pierre pesante, ordinairement calcaire, plus ou moins large & longue, remarquable par des cloisons communément pyriteuses ou spatheuses, ornée sur la surface de compartimens polygones qui forment toutes sortes d'angles. L'on voit de ces pierres formées aussi d'une assemblage de colonnes polygones serrées les unes contre les autres. Les Naturalistes ont donné le nom de *ludus helmontii stellatus* à une espece de sélénite très-rare, globulaire, de la nature de *fleurs de gypse*, & composée d'un amas de stries qui divergent du centre à la circonférence. La pierre qui leur sert de matrice est calcaire. On la trouve en Angleterre dans le Comté de Kent & dans l'île de Schépy.

LUEN. *Voyez* ARGUS.

LUMBRICITES. Lorsqu'une pierre contient des fossiles appelées *pierres fromentaires*, & disposées de façon que les sections imitent les vers, on lui donne le nom de *lumbricite*.

LUMIERE, *lumen*. Rien ne nous frappe plus que la lumiere, c'est par le moyen de ses rayons plus ou moins réfléchis, plus ou moins absorbés que paroissent les couleurs & les différentes nuances (car les couleurs ne sont pas dans les objets colorés; la Physique moderne le démontre); la superficie & la structure des corps

corps donnent lieu à ces réflexions, sont par conséquent les causes occasionnelles des couleurs. C'est par le moyen des rayons de la lumiere que nous appercevons la magnificence & la beauté de ce vaste univers, & que nous distinguons les nuances intermédiaires des couleurs primitives, *jaune*, *rouge*, *vert*, *bleu*, &c. On voit que le noir s'alliant au blanc donne la *couleur cendrée*; le blanc avec le bleu donne l'*opale*; le rouge avec le blanc donne le *rose*; le rouge & le bleu font le *pourpre*; le noir & le bleu font le *violet*; le jaune & le bleu donnent le *vert*, &c. &c. C'est sur ce principe qu'est fondé l'art du Peintre, du Teinturier, des pierreries factices, & de tout ce qui doit subir les effets de la *lumiere*. Comme le soleil est la source de cette matiere précieuse & naturelle, voyez le mot PLANETE, où l'on a présenté, d'après M. *de Maupertuis*, le beau spectacle du systême planétaire. *Voyez aussi à l'article des* SENS, *au mot* HOMME, quel est le mécanisme de la vision. *Consultez aussi l'article* FEU.

LUMIERE SEPTENTRIONALE. C'est un phénomene naturel que l'on ne doit pas confondre avec la *lumiere zodiacale*, ou l'*aurore boréale* : ce dernier ne paroît que de temps en temps : *voyez* AURORE BORÉALE. La lumiere septentrionale au contraire est un phénomene journalier. On lit en effet dans une relation du Groënland, que dans ces contrées il se leve pendant tout l'hiver une lumiere avec la nuit, qui éclaire tout le pays, comme si la lune étoit dans son plein. Plus la nuit est obscure, plus cette lumiere luit; elle fait son cours du côté du Nord. Elle ressemble à un feu volant, & elle s'étend en l'air comme une haute & longue palissade, elle passe d'un lieu à un autre avec une promptitude inconcevable. Elle dure toute la nuit, & elle s'évanouit avec le soleil levant. M. *de Mairan* prétend que l'air grossier que l'on respire dans les pays situés près du pôle arctique, & les glaces qui se trouvent dans ces contrées, sont très-propres à réfléchir les rayons de lumiere & à causer cette clarté

que les habitans du pays nomment *lumiere septentrionale.*

LUMIERE ZODIACALE, ou AURORE BORÉALE. *Voyez* AURORE BORÉALE.

LUMME ou LIOMEN, *colymbus pedibus palmatis indivisis*, LINN. M. Anderson, (*Hist. Nat. d'Islande, pag. 93.*) dit que c'est un très-bel oiseau aquatique d'Islande & du Groënland : il est de la grosseur d'une oie : il ressemble en cela & par son chant à l'*Imbrim* des îles de Feroë : il a le bec étroit & noir : ses ailes sont petites, & dès qu'il augmente en graisse & en pesanteur il vole difficilement ; ses pattes sont très-reculées, & ne lui permettent pas de marcher ni vîte ni long-temps : aussi dès qu'il apperçoit quelqu'un, sa seule ressource est de se coucher à terre & de se tapir, à moins que le vent ne souffle beaucoup ; alors il s'aide un peu de ses ailes pour mieux courir. Cet oiseau, pour couver ses deux œufs en sûreté, choisit des endroits écartés & déserts, où il bâtit son nid sur le bord de l'eau douce, ou sur de petites éminences qui se trouvent tout proche du rivage, afin de pouvoir boire étant assis sur ses œufs, de ne sortir que pour ses besoins, & de rentter sans beaucoup se fatiguer.

C'est dans l'éducation de leurs petits que ces oiseaux montrent toute leur industrie. Le même Auteur (*M. Anderson*) prétend que quand les petits sont en état de voler, les vieux, c'est-à-dire pere & mere, les conduisent à l'eau & leur apprennent à trouver leur sûreté & leur nourriture en plongeant à propos : mais leur façon de les y conduire est tout à fait singuliere : l'un des lummes vole toujours au-dessous du petit, afin que si celui-ci venoit à manquer dans son vol, il tombât sur son dos, au lieu de s'écraser en tombant à terre, ou de devenir la proie des renards, qui ne manquent jamais de guetter ces occasions ; un autre lumme se tient toujours au-dessus du petit pendant la route, pour faire face en cas de besoin aux oiseaux de proie. Si malheureusement un petit tombe à terre, soit du nid

ou en voyageant, les vieux s'y précipitent aussi-tôt, & le défendent si vigoureusement qu'ils se laissent manger eux-mêmes par les renards ou prendre par les hommes plutôt que de l'abandonner. Une fois arrivés à la mer, chaque vieux lumme prend sous sa tutelle un jeune, l'instruit, comme nous l'avons dit, & lui fait quitter bientôt après la côte, pour le faire hiverner vers l'Amérique, d'où ils reviennent tous ensemble en Groënland à l'approche de l'été. Les vieux lummes, qui par hasard ont perdu leurs petits, ou qui ne sont plus en état de couver, ne viennent jamais à terre, ils vivent en société, nagent toujours par troupe de soixante ou de cent, mais ils s'en vont avec les autres en Août. Dès qu'on jette un petit lumme dans la mer, ils viennent sur le champ l'entourer, & chacun s'empresse de l'accompagner, au point de se battre autour de lui, jusqu'à ce que le plus fort l'emmene : mais si par hasard la mere survient, toute la querelle cesse aussitôt, & on lui cede son enfant. Cet oiseau est le *mergus maximus Farrensis* de *Clusius*. Il se trouve des lummes de diverses grosseurs dans les mers des Kamtschadales ; les naturels du pays croient prédire les changemens de temps par le vol & le cri de ces sortes d'oiseaux, mais c'est souvent un barometre trompeur.

LUNAIRE. *Voyez* BULBONACH.

LUNDE, *anas arctica*. Oiseau des îles de Feroë : il est plus gros qu'un pigeon : son bec est fort & crochu. La lunde a pour ennemi le corbeau qui en veut à ses petits : le corbeau est ordinairement étranglé ou noyé par l'artifice de la lunde, qui se bat à la maniere du *macareux*. Voyez ce mot & les *Acta Hafniensia*, *an. 1671*.

LUNE. L'un des corps célestes que l'on met ordinairement au nombre des Planetes secondaires. *Voyez à l'article* PLANETE.

LUNE DE MER ou ROND DE MER, *orbis marinus*. C'est un poisson plat d'Afrique qu'on appelle ainsi à la Côte d'Or à cause de la ressemblance avec

un poiſſon qui ſe nomme de même en Amérique, & dont la forme eſt preſque orbiculaire. Le poiſſon lune a dix-huit ou vingt pouces depuis la tête juſqu'à la queue, douze pouces de largeur & deux ou trois d'épaiſſeur: ce poiſſon ſeroit preſqu'ovale ſans ſa queue. Sa peau eſt blanche, comme argentée, & reluit la nuit; ſa gueule eſt petite & armée de deux rangées de dents; il a le front large & ridé, les yeux ronds, grands & fort rouges; il a deux grandes nageoires qui commencent à côté des ouies: ſa chair eſt blanche, ferme, graſſe, nourriſſante & de bon goût.

Ce poiſſon ne mord pas à l'hameçon dans les mers de l'Amérique; il ne ſe pêche qu'au filet, tandis qu'il ne ſe prend qu'à l'hameçon ſur les parages de la Côte d'Or en Afrique.

Le poiſſon lune d'Amérique a également la peau blanchâtre & un petit moignon de queue: il a depuis ſix juſqu'à huit pouces de diametre, & un pouce ou environ d'épaiſſeur.

De quelque maniere qu'on accommode ces poiſſons, ou bouillis ou frits ou rôtis, ils ſont toujours, dit *Labat*, très-bons & très-faciles à digérer.

Les poiſſons lune different des *poiſſons aſſiette*, en ce qu'ils ont ſur le dos & ſous le ventre deux grandes mouſtaches, qui ſemblent repréſenter une lune en croiſſant.

Redi fait auſſi mention d'une autre eſpece de poiſſon de mer appelé également *lune*, & dont *Jonſton, Aldrovande, Rondelet* & *Silvien* ont parlé. La lune dont *Redi* a donné la deſcription peſoit cent livres, elle lui avoit été donnée en 1674, par le Grand Duc Coſme III. Ce poiſſon étoit tout couvert d'une peau inégale & rude comme celle des poiſſons cartilagineux: il n'avoit que quatre nageoires, mais revêtues de cette même peau rude: la bouche étoit d'une petiteſſe extrême à proportion de la grandeur énorme du corps: Les trous des ouies étoient au nombre de deux: au fond de chacun de ces trous étoient quatre grandes ouies &

une plus petite : on remarquoit sur le devant de la mâchoire supérieure un os tranchant fait en demi-cercle, auquel répondoit un os semblable dans la mâchoire inférieure : ces deux os lui tenoient lieu de dents : l'entrée de la gorge étoit tapissée d'un grand nombre de piquans longs, aigus, recourbés & très-durs. *Redi* ajoute qu'il trouva tout l'estomac & les intestins remplis d'une espece de bouillie blanche qui contenoit des vers brunâtres & à queue fourchue. Voyez *Collect. Acad. Tom. IV, part. étrang. p. 527.*

On appelle ce poisson *mole* : on dit qu'il gronde comme un cochon quand on le prend. Sa chair est blanche, nerveuse & grasse.

LUPASSON. *Voyez à l'article* LOUP DE MER VULGAIRE.

LUPERE, *luperus*. Insecte coléoptere dont les antennes filiformes ont les articles alongés & d'une égale grosseur tant à leur base qu'à leur extrémité. Son corselet est un peu aplati, & garni d'un rebord : sa démarche est lourde & lente : sa larve qui mange les feuilles de l'orme est assez grosse & ovale.

LUPIN, *lupinus*. Genre de plante à fleur légumineuse. M. *de Tournefort* en compte dix-sept especes, toutes agréables par la variété de leurs fleurs & de leurs graines. Nous ne décrirons ici que l'espece la plus commune, celle dont on fait usage, & qui a les fleurs blanches, *lupinus sativus flore albo*. C'est une plante que l'on cultive dans les pays méridionaux de la France : sa racine est ordinairement unique, ligneuse & fibrée : elle pousse une tige haute de deux pieds, ronde, droite, velue, rameuse, de couleur verte, jaunâtre & moëlleuse : après que les fleurs placées au sommet de cette tige sont séchées, il s'éleve trois rameaux en-dessous : ses feuilles sont en éventail ou en main ouverte, digitées, c'est-à-dire, réunies à l'extrémité d'un pédicule commun au nombre de sept ou huit, oblongues, plus larges à leur extrémité, verdâtres & velues en dessous : les segmens de la feuille s'approchent & se resserrent

au coucher du ſoleil, & de plus ils s'inclinent vers la queue & ſe réfléchiſſent vers la terre : les fleurs ſont légumineuſes & rangées en épi au ſommet des tiges; il leur ſuccede des gouſſes épaiſſes, larges, aplaties, longues de trois pouces environ, jointes plusieurs enſemble, renfermant cinq ou ſix graines aſſez grandes, orbiculaires, un peu anguleuſes & aplaties, leſquelles renferment une plantule fort apparente, & ſont un peu creuſées en nombril du côté qu'elles tiennent à la gouſſe, blanchâtres en dehors, jaunâtres en dedans, & fort ameres.

On cultive les lupins en Eſpagne, en Portugal & notamment en Toſcane, pour ſervir de nourriture au peuple & pour engraiſſer les terres. On les employoit déjà au même uſage du temps de Pline qui les vante comme un excellent fumier pour engraiſſer les champs & vignobles. M. *Bourgeois* rapporte que les Savoyards ne cultivent les lentilles uniquement que pour fertiliſer leurs terrains : dès que cette plante eſt parvenue à la hauteur d'un pied, on la fauche & on l'enterre avec la charrue pour la faire pourrir. Cet engrais procure, dit-on, de très-bonnes récoltes. On ſeme en Angleterre les lentilles parmi les panais pour la nourriture du bétail. A l'égard des graines ſeches, on les fait tremper dans l'eau chaude pour leur ôter leur amertume.

Du temps de *Galien* la graine de lupins étoit une nourriture quotidienne ſur les tables; après leur avoir fait perdre leur ſaveur amere, on les mangeoit au ſel & au vinaigre : mais les Médecins modernes depuis *Hoffman*, regardent l'uſage interne des lupins comme dangereux, parce qu'ils font une nourriture d'un ſuc groſſier, très-difficile à digérer, *&c.* cependant s'il y a tant de danger à uſer des lupins, comment ſe peut-il faire que les Grecs en mangeaſſent ſi ſouvent? *Protogone* travaillant à ce chef-d'œuvre du Jalyſe, pour l'amour duquel *Démétrius* manqua depuis de prendre Rhodes, ne voulut pendant long-temps ſe nourrir que

de lupins simplement apprêtés, afin d'être maître de son imagination, & de donner de la vivacité à ses ouvrages. On ne conseilleroit pas le régime du lupin aux Artistes de nos jours, mais on doit louer le principe qui guidoit le Rival d'*Apelle* & l'ami d'*Aristote*. Ainsi les lupins sont au jugement de la Médecine actuelle, dans le même cas que les lentilles. *Voyez cet article.*

Quoi qu'il en soit, les lupins sont du nombre des excellens remedes emplastiques : leur décoction convient pour fomenter la peau lorsqu'elle est attaquée de dartres, teigne, gale, gratelle, *&c.* elle est une des quatre farines résolutives, qui sont celles d'*orge*, de *feves*, d'*orobe* & de *lupins*, auxquelles cependant on substitue, selon la volonté, celles de *froment*, de *seigle*, de *fenugrec* & de *lin*. Voyez ces mots.

LURUS, est un magnifique serpent de l'Amérique, que les Insulaires ont nommé ainsi, parce qu'il est tout couvert de bandelettes de diverses couleurs artistement tissues : sa tête est joliment peinte & entourée d'un collier rouge : les bandes les plus belles sont d'un rouge corallin, tiqueté de nœuds couleur de ponceau : il a des écailles paillées en forme de réseau, tiquetées d'un bleu mourant : le ventre est marqueté de points rouges *Voyez* SÉBA, *Thes. II. Tab. 54. n. 2.*

LUSTRE. *Voyez* GIRANDOLE D'EAU.

LUZERNE, *medica*. Il y a plusieurs especes de luzerne, mais nous allons parler préférablement de celle que l'on cultive pour le bétail, & que l'on appelle quelquefois *trefle* ou *foin de Bourgogne*. Cette espece produit de grosses & vigoureuses racines qui pivotent profondément en terre, & qui sont très-vivaces. Ces racines donnent naissance à une tête d'où partent plusieurs tiges hautes de deux pieds & demi ou trois pieds, & qui deviennent plus ou moins grosses & nombreuses suivant la nature du terrain. Les rameaux soutiennent plusieurs feuilles composées de trois folioles disposées en trefle. Vers le sommet des épis pa-

roissent des fleurs légumineuses violettes ou purpurines, auxquelles succedent des siliques contournées en spirale, qui contiennent des semences qui ont la figure d'un rein; toute la plante a un léger goût de cresson. Sa racine est composée de fibres très fines, qui se séparent lorsqu'on les fait bouillir dans l'eau. L'on peut en faire des brosses très-douces pour nettoyer les dents. L'eau chaude & le miel font perdre le mauvais goût de la racine.

La luzerne est une de ces plantes avec lesquelles on peut former des prairies artificielles; sa verdure fraîche & riante décore nos prairies, elle est d'une grande utilité par l'abondance de la nourriture qu'elle fournit aux bestiaux. Cette plante se reproduit uniquement de semence; on choisit celle qui a bien mûri, soit sur pied, soit au sec dans ses siliques; il faut qu'elle n'ait pas plus d'un an lorsqu'on la seme.

On doit la semer dans une terre bien préparée par les labours, & bien hersée pour la débarrasser de toutes les herbes étrangeres qui pourroient lui nuire. Les lieux dans lesquels elle se plaît davantage, sont les terrains gras, légers & qui ont beaucoup de fonds : elle ne réussit pas dans les terres seches & arides. Dans les provinces méridionales du Royaume on peut semer la luzerne en automne, parce que comme on n'y a point à craindre de grandes gelées d'hiver, cette plante profite de l'humidité de cette saison pour étendre ses racines : mais dans nos provinces il vaut mieux ne la semer que dans le mois de Mars. On répand une livre de graine de luzerne & même moins par perche carrée, la perche étant de vingt deux pieds de longueur. Il y a des cantons où l'on mêle la semence de luzerne avec moitié de semence d'avoine. Lorsque l'avoine qu'on a semée avec la luzerne est parvenue à maturité on la fauche tout près de terre : les pieds de luzerne que l'on coupe en même temps ne manquent pas de repousser. Si néanmoins la saison avoit été assez favorable pour que l'avoine eût prodigieusement tallé,

comme elle pourroit étouffer la luzerne, il faudroit la faire couper encore verte, & la faire consommer tout de suite par le bétail; car il est plus à propos de sacrifier la récolte de ce grain, que de risquer de perdre la luzerne nouvellement semée. (M. *Bourgeois* observe qu'il est préjudiciable de semer aucun grain avec la luzerne, parce qu'elle demande beaucoup de nourriture & qu'elle s'étend beaucoup : le produit de l'avoine ne sauroit, dit-il, compenser le dommage qu'elle y cause. M. *Haller* ajoute que dans des années de secheresse, il a égayé avec succès les champs de luzerne flétris par la chaleur.) Ce n'est qu'à la seconde & même à la troisieme année qu'on peut avoir une ample moisson de luzerne; c'est alors qu'elle a toute sa hauteur : on peut la faucher dans nos provinces trois ou quatre fois l'année, & dans les provinces méridionales jusqu'à six fois. La premiere année on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la seconde.

Comme le suc de cette herbe est visqueux, elle se desseche difficilement à son véritable point. Lorsqu'il fait très chaud, il ne faut pas attendre que l'herbe soit tout-à-fait seche pour l'enlever, parce que la plus grande partie des feuilles se détacheroit & resteroit sur le champ. D'ailleurs s'il survient quelques jours de pluie lorsqu'elle est fauchée, elle se noircit & ses feuilles tombent en la maniant avec la fourche pour la sécher, ce qui fournit un mauvais fourrage. Une excellente méthode est de mettre la luzerne, avant qu'elle soit entiérement séche, dans le grenier par couches alternatives avec la paille; celle ci empêche la luzerne de s'échauffer & contracte un parfum si suave, que les chevaux sont fort friands de ce mélange de paille & de luzerne. Lorsqu'on veut recueillir la graine, on coupe légérement avec des faucilles les sommets des tiges, lorsqu'ils sont mûrs & chargés de graines; on les étend sur un drap pour sécher, & on fauche ensuite l'herbe dont on a coupé les ti-

ges. Un champ de luzerne dure jusqu'à huit ou dix ans.

La luzerne engraisse en fort peu de temps les bestiaux; mais on doit y mêler moitié de paille. Ce fourrage encore vert & coupé avant la fleur est beaucoup plus utile, il a rétabli de jeunes chevaux qui maigrissoient sans qu'on en sût la cause; les vaches qui en sont nourries, donnent quantité d'excellent lait, mais il faut les empêcher d'en manger trop, car on prétend que l'excès de cette nourriture les fait enfler & périr. Quelques personnes sont parvenues à supprimer l'avoine à leurs chevaux, en leur donnant de la luzerne hachée en place de la ration d'avoine.

Dans certaines années on voit se multiplier dans les luzernes des chenilles noires, qui en font périr l'herbe. Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut couper les luzernes; par ce moyen on fait périr les chenilles, & l'herbe qui repousse ensuite ne se trouve pas endommagée.

LYCION ou LYCIUM. *Voyez* Caté Indien.

LYCOPODIUM. *Voyez* Mousse rampante à massue, *à la suite de l'article* Mousse.

LYCOPERDITES. On appelle ainsi des fongites, especes de productions de polypiers en forme de vesse de loup. *Voyez* Foncite.

LYNX. Le lynx, dit M. *de Buffon*, dont les Anciens ont dit que la vue étoit assez perçante pour pénétrer les corps opaques, & dont l'urine, suivant leur opinion, avoit la merveilleuse propriété de devenir un corps solide, une pierre précieuse appelée *lapis lyncurius*, est un animal fabuleux, aussi-bien que toutes les propriétés qu'on lui attribue. Ce lynx imaginaire n'a d'autre rapport avec le vrai lynx que celui du nom; il ne faut donc pas, comme l'ont fait plusieurs Naturalistes, attribuer à celui-ci, qui est un être réel, les proptiétés de cet animal imaginaire.

Notre lynx, continue M. *de Buffon*, ne voit pas à travers les murailles; mais il est vrai qu'il a les yeux

brillans, le regard doux, l'air agréable & gai : son urine ne fait pas des pierres précieuses, mais seulement il la recouvre de terre, comme font les chats, auxquels il ressemble beaucoup, & dont il a les mœurs & même la propreté. Il n'a rien du loup qu'une espece de hurlement qui, se faisant entendre de loin, a dû tromper les Chasseurs, & leur faire croire qu'ils entendoient un loup. Cela seul a peut-être suffi pour lui faire donner le nom de *loup*, auquel, pour le distinguer du vrai loup, les Chasseurs auront ajouté l'épithete de *cervier* (*lupus cervarius*,) parce qu'il attaque les cerfs, ou plutôt parce que sa peau est variée de taches, à-peu-près comme celles des jeunes cerfs, lorsqu'ils ont la livrée.

Le lynx est communément de la grandeur d'un *renard*. Il differe de la *panthere* & de l'*once* par les caracteres suivans : il a le poil plus long, les taches moins vives & mal terminées : les oreilles bien plus grandes & surmontées à leur extrémité d'un pinceau de poils noirs ; la queue beaucoup plus courte & noire à l'extrémité ; le tour des yeux blancs, & l'air de la face plus agréable & moins féroce. La robe du mâle est mieux marquée que celle de la femelle : il a les pieds divisés comme les lions, & la langue couverte de pointes. Il ne court pas de suite, comme le loup : il marche & saute comme le chat : il vit de chasse, & poursuit son gibier jusque sur la cime des arbres. Les chats sauvages, les martres, les hermines, les écureuils ne peuvent lui échapper : il saisit les oiseaux ; il attend les cerfs, les chevreuils, les lievres au passage, & s'élance dessus ; il les prend à la gorge, & lorsqu'il s'est rendu maître de sa victime, il en suce le sang, & lui ouvre la tête pour manger la cervelle ; après quoi souvent il l'abandonne pour chercher une autre proie. Tel est le lynx qui se voyoit vivant il y a deux ans dans la ménagerie de Chantilly, & qui est actuellement conservé dans le cabinet du Prince.

Les lynx, appelés *loups-cerviers du Nord*, à peau

tachetée, se trouvent dans le Nord d'Allemagne, en Moscovie, en Sibérie, au Canada, & dans les autres parties Septentrionales de l'un & de l'autre Continent. On fait avec les peaux de loups-cerviers de très-belles fourrures qui sont beaucoup d'usage dans le commerce. Les plus belles peaux de lynx viennent de Sibérie, sous le nom de *loup-cervier*, & de Canada sous celui de *chat-cervier*, parce que ces animaux étant, comme les autres, plus petits dans le nouveau que dans l'ancien Continent, on les a comparés au loup, pour la grandeur en Europe, & au chat sauvage en Amérique. Cet animal qui, comme l'on voit, habite les climats froids plus volontiers que les pays tempérés, est du nombre de ceux qui ont pu passer d'un Continent à l'autre par les terres du Nord; aussi l'a-t-on trouvé dans l'Amérique septentrionale: c'est la même figure, le même naturel, il ne differe que pour la grandeur & la couleur. Le poil des loups-cerviers change de couleur, suivant les climats & la saison; les fourrures d'hiver sont plus belles, meilleures & mieux fournies que celles de l'été; leur chair, comme celle de tous les animaux de proie, n'est pas bonne à manger.

Par cette description du loup-cervier, autrement lynx, on voit que cet animal n'est point le *chaos* ni le *thos* dont les Anciens ont parlé, & qui sont des animaux foibles, timides & de la classe des petites bêtes.

M. *Perrault* a donné la description anatomique du loup-cervier. *Voyez le Tome III. des Mémoires de l'Académie des Sciences, part. 1.*

LYRE. *Voyez* HARPE.

LYRE DE DAVID, *lyra Davidis*, est un coquillage univalve de la famille des *tonnes*: c'est une espece de *harpe*. Voyez ces mots.

LYS ou LIS, *lilium*. C'est une plante qui ne differe des joncs qu'en ce que leur racine n'est point traçante, & que les feuilles de leur calice qui est fermé en

forme de cloche, ont communément à leur origine intérieure un sillon. Tous les lis ont trois stigmates. *Tournefort* donne quarante-six especes à ce genre de plantes.

Le Lis blanc, *lilium album vulgare*, est une de ces plantes que l'on cultive dans nos jardins, & qui en font dans le mois de Juin un des plus beaux ornemens par la beauté & par l'odeur exquise de ses fleurs, dont l'éclat & la blancheur sont le symbole de l'innocence. On dit que cette fleur est originaire de Syrie. Il s'éleve de sa racine, qui est bulbeuse, une tige cylindrique qui croît assez haut, & qui soutient plusieurs fleurs d'une blancheur admirable, odorantes, composées de six pétales. (Cette fleur s'éleve avec grace & noblesse; elle paroît dans une saison où la rose, l'œillet, le chevrefeuille semblent lui disputer le prix de la beauté & la douceur du parfum.) Aux fleurs succedent des fruits oblongs, à trois angles, remplis de semences. On emploie ses fleurs & ses oignons pour l'usage de la Médecine. On a observé que les fleurs & les feuilles du lis commun étant passées, le bas des tiges de cette plante se charge de petits oignons qui, mis en terre, deviennent semblables aux oignons primitifs de cette plante. Le lis ne porte pas toujours des fruits: pour en avoir il faut quelquefois couper les tiges lorsque les fleurs commencent à se passer, & suspendre ces tiges au plancher d'un lieu un peu frais.

Il y a encore plusieurs autres especes de lis; savoir, les *lis blancs à fleurs doubles*, qui sont en quelque sorte inférieurs aux lis simples, dont la fleur est toujours parfaite; au lieu que celles des lis à fleurs doubles ne sont qu'à demi-formées. Le *lis blanc panaché* est des plus beaux par ses feuilles joliment bordées de cramoisi: il fleurit en hiver, & il n'y a guere de fleurs qui le surpassent pour la beauté. Les *lis orangers*, mêlés avec les blancs, font un bel effet dans les parterres. Le *lis rouge*, surnommé de *S. Jean*, est admirable par sa belle couleur de feu. Le *lis de Genesé* ou de *S. Jacques*

est d'un beau pourpre nuancé de l'éclat de l'or. On le regarde comme la reine des fleurs.

Les fleurs des lis ont une vertu anodine : on ne les emploie qu'à l'extérieur, & très-rarement à l'intérieur, on s'en sert dans les décoctions émollientes. On prépare une huile de lis, *oleum lirinum* aut *liliorum*, en faisant infuser des fleurs de lis que l'on n'y laisse que deux ou trois jours; & ensuite on en substitue d'autres, parce qu'elles se pourriroient si on les y laissoit plus long-temps. Cette huile ainsi préparée au soleil, a une odeur très-agréable, & est d'usage dans les douleurs & les tumeurs : elle est bonne dans les cas où il faut faire digérer & mûrir, & peut être ajoutée aux cataplasmes émolliens & maturatifs. Les fleurs de lis conservées dans de l'eau-de-vie & appliquées sur les plaies enflammées, produisent aussi de très-bons effets.

L'eau odorante que l'on retire des fleurs de lis à la chaleur du bain-marie, est d'usage pour embellir la peau, relever le teint tendre & délicat des jeunes filles, & leur enlever les taches du visage, sur-tout si on y mêle un peu de sel de tartre. M. *Bourgeois* a observé que l'eau distillée des fleurs de lis est un spécifique dont on ne sauroit assez vanter la vertu dans la suppression des lochies des femmes en couches.

L'oignon de lis appliqué à l'extérieur est un des principaux remedes pour amollir, conduire à maturité & faire suppurer. M. *Bourgeois* dit qu'il est aussi très-efficace dans les lavemens: c'est, selon ce Docteur, un des plus grands anodins & adoucissans dans les coliques de toute espece.

LYS ASPHODELE, *lilio-asphodelus*. Plante dont les fleurs sont jaunes, mais semblables pour la figure & l'odeur à celles du lis. Ses racines sont glanduleuses ou en petits navets, comme celles de l'*asphodele*. Voyez ce mot. Ce lis est émollient.

LYS D'ÉTANG. *Voyez* NÉNUPHAR.

LYS JACINTHE, *lilio-hyacinthus vulgaris*. Sa fleur est bleue ou violette, & approche de celle de

la jacinthe. On cultive cette plante dans les jardins.

LYS DE KAMTSCHATCKA. *Voyez à l'article* SARANNE.

LYS NARCISSE, ou COLCHIQUE JAUNE OU NARCISSE D'AUTOMNE, *lilio-narcissus, colchicum luteum majus*. Ses feuilles sont répandues à terre, vertes & lisses. Ses fleurs sont jaunes, sa racine est bulbeuse & noirâtre. Cette plante qui tient du lis & du narcisse, croît aux pays chauds, sur les montagnes & dans les prés.

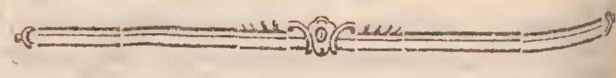
LYS ou LYS DE PIERRE. Voy. *Lilium lapideum.*

LYS DE SAINT-BRUNO, *liliastrum Alpinum*. Ses feuilles sont longues, étroites & creuses. Ses fleurs sont assez blanches & odorantes, semblables à celles du lis ordinaire. Ses racines sont glanduleuses & fibreuses. Cette plante croît sur les Alpes & à la grande Chartreuse, près la Chapelle de St. Bruno. Ce lis est carminatif & diurétique.

LYS DES VALLÉES, *lilium convallium album.* Voyez MUGUET.

LYSIMACHIE JAUNE, *lysimachia lutea major.* C'est la CHASSEBOSSE. LA LYSIMACHIE JAUNE CORNUE, est une espece d'*onagra* : la LISIMACHIE ROUGE, est une espece de *salicaire* : la LYSIMACHIE BLEUE, une espece de *véronique*.





M.

MABOUJA ou MABOUYA, eſt une eſpece de ſalamandre de l'Amérique : on lui donne auſſi les noms de *brochet de terre*, de *cucitz du Pérou*, & de *ſcincque brun* de la Jamaïque : ce ſont les Sauvages qui l'ont appelée *mabouya*, nom qu'ils donnent aux animaux les plus laids, les plus hideux, & à tout ce qui leur fait horreur. Le lézard dont il eſt queſtion, a un pied de long, & un pouce de groſſeur : ſi on lui retranche la queue, il reſſemble à un crapaud; il a les doigts des pattes plates, larges & arrondis par les bouts; leurs griffes ſont ſemblables à l'aiguillon d'une guêpe : leur peau de différentes couleurs ſemble enduite d'huile. Cet animal ſe plaît ou ſur les branches d'arbres, ou ſur les chevrons des caſes : ceux qui habitent dans des troncs d'arbres pourris, ou dans les lieux marécageux où le ſoleil ne donne pas, ſont noirs & affreux; pendant la nuit ils pouſſent un cri effroyable, qui préſage infailliblement le changement de temps. Ils s'élancent hardiment ſur ceux qui les agacent, & quoiqu'ils s'y attachent de maniere qu'il eſt difficile de les retirer, on a pourtant remarqué qu'ils n'ont jamais mordu, ou du moins que la bleſſure qu'ils peuvent faire n'eſt pas dangereuſe. Les Sauvages vouent leurs ennemis aux griffes de cet animal.

MABOUJA. On donne auſſi ce nom à une racine de l'Amérique dont les Sauvages font des maſſues qui leur ſervent d'armes. Cette racine eſt noire, longue, groſſe, compacte, noueuſe, plus dure & plus peſante que le bois de fer. L'arbre d'où l'on tire cette racine n'eſt pas commun : on en trouve ſur le haut de la montagne de la Soufriere à la Guadeloupe. Cette racine eſt fort eſtimée quand elle a une figure de maſſue, qu'elle a au moins trois pieds de long, & la groſſeur du

du poignet d'un homme. *Mabouja* ſignifie chez ces peuples le *Diable :* ils ont donné ce nom à cette racine, parce que quand ils en ſont armés, ils croient avoir une force plus redourable que celle du Diable même.

MABOUYA. *Voyez* MABOUJA.

MACAHALEF. *Voyez* CALAF.

MACAME. Nom ſous lequel on déſigne à la Nouvelle Eſpagne, les *cerfs* & les *chevreuils.*

MACAO ou MACAOW. Nom que les Voyageurs ont donné à un grand perroquet du Bréſil, dont le plumage eſt un mélange de bleu, de rouge & de verr; il eſt quatre fois plus gros que les perroquets ordinaires. La couleur de la femelle eſt bleue & jaune : on en apporte auſſi de la jamaïque : nous nous étendrons plus ſur cet animal, au mot PERROQUET.

MACAQUE. De toutes les guenons ou ſinges à longue queue, le macaque, dit M. *de Buffon*, eſt celui qui approche le plus des babouins; il a comme eux le corps court & ramaſſé, la tête groſſe, le muſeau large, le nez plat, les joues ridées, & en même temps il eſt plus gros & plus grand que la plupart des autres guenons; il eſt auſſi d'une laideur hideuſe, en ſorte qu'on pourroit le regarder comme une petite eſpece de babouin, s'il n'en différoit par la queue qu'il porte en arc comme eux, mais qui eſt longue & bien rouſſue; au lieu que celle des babouins eſt en général fort courte : cette eſpece eſt originaire de Congo, on la trouve auſſi dans pluſieurs parties de l'Amérique méridionale, elle eſt ſujerte à pluſieurs variétés pour la grandeur, les couleurs & la diſpoſition du poil. L'*aigrette* ne paroît être qu'une variété du macaque, elle eſt plus petite d'environ un tiers, dans toutes les dimenſions; au lieu de la petite crête de poil qui ſe trouve au ſommet de la tête du macaque, l'aigrette porte un épi droit & pointu; elle ſemble différer encore du macaque par le poil du front qui eſt noir, au lieu que ſur le front du macaque il eſt verdâtre. Ces

deux especes de guenons ont toutes deux les mœurs douces, & sont assez dociles; mais indépendamment d'un odeur de fourmi ou de faux musc qu'elles répandent autour d'elles, elles sont si mal-propres, si laides, & même si affreuses lorsqu'elles font la grimace, qu'on ne peut les regarder sans horreur & sans dégoût; elles vont souvent par troupes & se rassemblent communément pour voler des fruits & des légumes: *Bosman* raconte qu'elles prennent dans chaque patte un ou deux pieds de milho, autant sous leurs bras, & autant dans leur bouche, qu'elles s'en retournent ainsi chargées sautant continuellement sur les pattes de derriere, & que quand on les poursuit, elles jettent les tiges de milho qu'elles tenoient dans les mains & sous les bras, ne gardant que celles qui sont entre leurs dents, afin de pouvoir fuir plus vîte sur leurs quatre pieds: elles examinent avec la derniere exactitude chaque tige de milho qu'elles arrachent, & si elles ne leur plaît pas elles la rejettent à terre & en arrachent d'autres; ensorte que par leur bizarre délicatesse, elles causent plus de dommages encore que par leurs vols.

MACARET. Nom donné à un flot impétueux qui remonte de la mer dans la Garonne, il est de la grosseur d'un tonneau : il renverseroit, dit-on, les plus grands bâtimens, s'ils n'avoient l'attention de l'éviter en tenant le milieu de la riviere. Le *macaret* suit toujours le bord, & son bruit l'annonce de trois lieues. Nous avons vu plusieurs fois ce macaret dans la Garonne & dans la Seine: *voyez à l'article* MER. Le *makkrea* des Indes Orientales est le *macaret* d'Europe.

MACAREUX, *fratercula*. Genre d'oiseau palmipede des pays septentrionaux, & dont on voit la figure dans les planches de M. *Daubenton*.

Cet oiseau a une physionomie singuliere occasionnée par la forme de son bec qui est unique de son espece. Le bec est épais, un peu long, comprimé latéralement, d'une forme presque triangulaire, pointu, d'un bleu terne à sa base, rougeâtre vers la pointe. La man-

dibule ou mâchoire supérieure est élevée & crochue en forme de hache, ce qui a fait appeler cet oiseau par Anderson *perroquet de mer*. Sur chaque côté du bec sont pratiquées des stries, ou plutôt trois rainures ou rigoles creuses. Le dedans de sa bouche est de couleur jaune; les paupieres sont noires & revêtues d'une très-petite excroissance charnue de couleur livide & triangulaire. Ses yeux sont noirs & l'iris cendré. Il a uniquement trois doigts placés en avant & palmés. Les pieds, les doigts & les membranes sont orangés. Les parties supérieures de la tête & du cou sont d'un cendré foncé, tout le dos avec le croupion sont noirâtres, de même que la queue & les ailes; le mâle a les couleurs un peu plus sombres que la femelle. Ces oiseaux sont de la grosseur du guillemot, la queue est longue d'un pouce & demi à deux pouces. Ces oiseaux habitent les mers, ils se nourrissent de poissons, quoique leurs ailes soient petites & que leurs plumes soient courtes, ils volent assez vîte vers la surface de l'eau; leur essor est aidé par l'humidité qu'elles contractent en fendant l'air. Ils volent en troupe, passent en Angleterre vers la fin de Mars, & disparoissent de ces côtes vers le mois d'Août. On prétend qu'ils multiplient prodigieusement dans les îles désertes de l'Irlande; ils nichent à terre dans les trous des rochers, la femelle ne pond cependant qu'un ou deux œufs par chaque couvée. On voit quelquefois des combats entre les macareux & les corbeaux, qui sont assez plaisans. Dès que le corbeau approche pour enlever au macareux son petit, celui-ci plus prompt que l'éclair le saisit à la gorge avec son bec, fort & crochu, lui serre la poitrine avec ses ongles, le tient toujours ferme jusqu'à ce qu'il soit arrivé au-dessus de la mer; alors il se laisse tomber avec lui & l'étrangle dans l'eau.

MACER ou MACIR ou MACRE, est une écorce très-rare, dont les Anciens ont parlé, elle est jaunâtre, à peu près semblable à celle du simarouba : on l'apporte du fond de l'Orient ou de Barbarie. On ne peut

guere douter qu'une écorce, dont quelques relations des Indes Orientales font mention, en lui attribuant la forme, la couleur & les vertus du ſimarouba, ne ſoit cette même écorce; d'autant plus qu'en quelques lieux des Indes, l'écorce de ſimarouba a le nom de *macre* : il ne faut donc pas confondre le macer avec le macis, comme quelques-uns l'ont fait. *Voyez l'article* MUSCADE. Si l'écorce du macer eſt un peu plus épaiſſe, plus aromatique que celle du ſimarouba, peut-être que cette différence n'eſt dûe qu'à la culture ou au climat. *Voyez* SIMAROUBA. *Chriſtophe d'Acoſta* dit que l'arbre qui porte le macer étoit appelé par les Portugais *arbore de las camaras aut arbore ſancto*, arbre pour les dyſſenteries ou arbre ſaint; *arbore de Sancto Thoma*, arbre de Saint-Thomas par les Chrétiens; *macruyre* par les gens du pays, & *macre* par les Médecins Brachmanes.

MACERON ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, *ſmyrnium*, eſt une plante bis-annuelle, qui croît aux lieux marécageux; nous l'avons trouvée ſur les rochers proche de la mer entre Cujes & Caſſis en Provence. Sa racine eſt moyennement longue, groſſe, blanche, empreinte d'un ſuc âcre & amer, qui a l'odeur & le goût de la myrrhe. Elle pouſſe des tiges hautes de trois pieds, rameuſes, cannelées, un peu rougeâtres; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'ache, mais plus grandes, un peu découpées, d'une odeur aromatique, & d'un goût approchant de celui du perſil; toutes ſes branches ſont terminées par des ombelles ou paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe: à ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, groſſes, arrondies, ou taillées en croiſſant, cannelées ſur le dos, noires & d'une ſaveur amere.

On cultive auſſi cette plante dans les jardins: elle ſe multiplie aiſément de graine: elle fleurit au commencement du printems, & ſa ſemence eſt mûre en

Juillet. Elle dure deux ans, & reste verte tout l'hiver. La premiere année elle ne produit point de tige, & elle périt la seconde année, après avoir poussé sa tige, & amené sa graine à maturité. Quelques personnes retirent de terre sa racine en automne, & la conservent dans le sable pendant l'hiver, afin de l'attendrir & de la rendre plus propre à entrer dans les salades: c'étoit autrefois un légume d'un grand usage en plusieurs lieux: on mangeoit ses jeunes pousses comme le céleri; mais ce dernier a pris le dessus & l'a chassé de nos potagers.

On se sert en Médecine principalement de la racine & de la graine de cette plante: la premiere, qui peut être substituée à la racine d'ache, convient dans les apozemes & bouillons propres à purifier le sang; mais sa semence est plus en usage: elle est propre pour la colique venteuse, pour l'asthme: elle entre dans plusieurs compositions cordiales & carminatives à la place de la graine du persil de Macédoine. La graine du maceton abonde en huile essentielle.

MACHAN, est une espece de *léopard*: voyez ce mot.

MACHE, *valerianella arvensis precox, humilis, semine compresso.* Cette plante qu'on appelle aussi *boursette* & *doucette*, *accroupie*, *salade de Chanoine*, *clairette*, *blanchette* & *poule grasse*, croît par-tout dans les blés & dans les vignes. Sa racine est menue, fibreuse, blanche, annuelle, d'une saveur presque insipide; elle pousse une tige haute d'environ un demi-pied, foible, ronde, se courbant souvent vers la terre, cannelée, creuse, nouée & rameuse: ses feuilles sont oblongues, assez épaisses, molles, tendres, délicates, conjuguées, de couleur herbeuse, les unes crenelées & les autres entieres, mais sans queue & d'une saveur douceâtre: ses fleurs qui naissent aux sommets des branches sont petites, ramassées en bouquets, d'une couleur blanchâtre-purpurine & sans odeur; elles sont monopétales, en tube évasé divisé en cinq pieces iné-

gales, & ont trois étamines & un pistil : il leur succede des fruits arrondis, ridés, blanchâtres, lesquels tombent après leur parfaite maturité.

On cultive aussi la mache dans les potagers : on la seme en terre grasse au mois de Septembre pour en avoir durant l'hiver & pendant le carême : on en mange les jeunes feuilles en salade, seules ou mêlées avec les raiponces & le pissenlit : ce qui dure jusqu'au mois d'Avril, temps où elle pousse ses tiges & ses fleurs.

La mâche est rafraîchissante & détersive ; ses qualités approchent de celles de la laitue ; elle est propre à corriger l'âcreté des humeurs & la trop grande salure du sang. Les agneaux l'aiment beaucoup.

MACHEFER, *scoria* aut *recrementa ferri*, se dit du létier qui se forme sur la forge des Ouvriers qui travaillent le *fer*. Voyez ce mot.

MACHLIS, est un quadrupede fort commun dans la Scandinavie, & un peu semblable à l'alcé ; il a, dit-on, les jambes sans jointures : pour se reposer il s'appuie contre un arbre, parce que quand il est à terre, il ne peut se relever. Pour le prendre, on fait une entaillade aux arbres pour le faire tomber quand il s'appuie : il va d'une si grande vîtesse qu'on ne le peut prendre autrement : sa levre supérieure est fort grande, de sorte que pour paître il est obligé d'aller à reculons. GESNER *de quadrup*. M. *Haller* observe que cet animal est imaginaire ; ce n'est, dit-il, que l'élan sous un autre nom.

MACHOQUET. Espece de criquet qui se trouve aux îles : cet insecte dont la superficie des ailes paroît en partie gravée ou comme gaufrée, habite dans des trous ou dans des creux d'arbres. Il entre très-rarement dans les maisons. Son cri qui se fait entendre la nuit, n'est point discordant ni désagréable comme celui de nos criquets. Le bruit qu'il fait est précisément comme un son métallique, répété trois fois de suite, & entierement semblable au bruit que feroient de loin trois coups de marteau frappés sur une enclume l'un après

l'autre & avec meſure. C'eſt de là qu'eſt venu le nom de machoquet qu'on a donné à cette eſpece de grillon, parce qu'un Forgeron s'appelle aux îles *machoquet.*

MACHORAN ou MACHOIRAN, eſt le nom d'un poiſſon ſingulier que l'on pêche ſur la côte du Pérou près d'Arica : il eſt long d'un pied & demi, & large de quatre pouces : il a des écailles brunes preſqu'imperceptibles : ſa peau eſt fine & ſa chair eſt blanche : ſon ventre eſt plat & ſa tête aſſez groſſe : à la racine des nageoires & proche la tête eſt une arrête taillée en forme de ſcie, dont les dents ſont inclinées du côté du corps ; cette arête eſt auſſi longue que la nageoire & a les mêmes mouvemens. Lorſque le machoiran veut ſe défendre des autres poiſſons ou du Pêcheur, il dreſſe ſes arrêtes & les enfonce, ſoit dans le corps des poiſſons qui l'attaquent, ſoit dans la main de celui qui le pêche, même dans le bois s'il le peut, & il y demeure attaché : cette piqûre eſt venimeuſe, elle fait enfler les parties bleſſées, avec une très-violente douleur : auſſi les Pêcheurs ſe tiennent-ils ſur leurs gardes quand ils pêchent ce poiſſon. Le machoiran a ſur les deux côtés de la tête des eſpeces de filandres ou barbes aſſez ſemblables à celles du barbillon ou du chat. Peut-être eſt-ce pour cela que quelques-uns l'appellent *chat marin* ou *chat de mer*, *poiſſon cornu* & *petit homme barbu.*

Ce poiſſon eſt encore fort commun aux îles S. Vincent, du Cap Vert, de France, de Bourbon & à la Côte d'Or. La bleſſure mortelle que font ſes piquans le fait proſcrire du nombre des alimens aux îles ſous-le-Vent, où il ſe trouve en abondance. Les habitans croient que cet animal ſe nourriſſant de manzanilles ou pommes de mancelinier, ce fruit lui communique ſes funeſtes qualités. *Voyez* MANCELINIER. Mais ſur les côtes d'Afrique on trouve ſa chair d'un bon goût & fort ſaine.

MACIR ou MACRE. *Voyez* MACER.

MACIS. *Voyez au mot* MUSCADE.

MACLE. On donne ce nom à une pierre figurée en prisme quadrangulaire & que l'on trouve en Bretagne à trois lieues de Rennes & près de Vannes. Elle ressemble parfaitement aux armes de Rohan, qui sont aussi des macles. On soupçonne que les pierres de macle sont des pyrites spatheuses d'étain. On en trouve aussi en croix de St. André, parce qu'elles sont formées de deux prismes qui se coupent. Elles ressemblent extérieurement à ces pierres en croix que les Pélerins nous rapportent de St. Jacques de Compostelle en Espagne. Ces pierres sont renfermées dans une pierre schisteuse & comme talqueuse ou micacée. *Voyez* le Mémoire sur les *Mâcles* par M. le Président de *Robien*.

MACOCQWER ou MACOCK, *pepo Virginianus*. On donne ce nom à un fruit de Virginie qui est fort en réputation chez les Indiens : ce fruit ressemble assez à une courge ou à un melon ; son écorce est dure, polie, d'un brun plus ou moins foncé en dehors, noirâtre en dedans & d'un goût astringent : elle contient une pulpe noire, acide & salée dans laquelle sont enveloppées des semences rougeâtres, remplies d'une moelle blanche, & ayant la figure d'un cœur. Les Indiens vident adroitement toute la substance de ce fruit par un petit trou qu'ils font à l'écorce, puis l'ayant rempli à demi de petits cailloux, ils le bouchent & s'en servent comme d'un instument de musique dans les temps de réjouissance. Le macock paroît être le même fruit que celui du *calebassier* d'Amérique. *Voyez ce mot.*

MACRE ou SALIGOT. *Voyez l'article* TRIBULE.

MACREUSE, *anas nigra*. Oiseau aquatique & noir du genre du canard; sa chair est estimée maigre, & l'on permet d'en manger en carême : son bec est plat, large & noir; il a de remarquable que les côtés des deux parties du bec sont disposés en petites lames, qui s'engrenent les unes les autres & donnent à l'animal la facilité de retenir les coquillages & les in-

ſectes qu'il attrape, & de plus de laiſſer échapper l'eau qu'il prend néceſſairement à l'inſtant où il ſaiſit les inſectes; l'eau s'échappe par ces ouvertures & l'inſecte reſte : ſes pieds ſont noirs, ainſi que le plumage du mâle; la femelle eſt griſe : on l'appelle *biſette.*

La macreuſe demeure preſque toujours ſur la mer, où elle ſe plonge juſqu'au fond pour prendre dans le ſable de petits coquillages dont elle ſe nourrit : nous avons dit qu'elle vit auſſi d'inſectes, même de plantes marines & de petits poiſſons : cet oiſeau vole difficilement & ne s'éleve guere que de deux pieds au deſſus de l'eau, ſes ailes étant trop petites à proportion de la peſanteur de ſon corps : ſes pieds qui ſont fort foibles lui ſervent plutôt à nager qu'à marcher; ſes ailes en font autant en léchant la ſurface de l'eau, de ſorte qu'on diroit qu'il marche ſur l'eau d'une vîteſſe extrême.

Il y a auſſi la grande macreuſe ou le gros canard noir de la Baie d'Hudſon.

On voit une ſi grande quantité de macreuſes ſur terre en Ecoſſe, qu'elles obſcurciſſent le ſoleil en volant, & elles y apportent tant de branches, que des habitans en font une aſſez bonne proviſion de bois pour l'hiver. On a ignoré long-temps l'origine des macreuſes; les Anciens croyoient qu'elles naiſſoient de pourriture. M. *Graindorge*, Médecin de Caen, a fait voir que cette eſpece de canard eſt produit par des œufs couvés comme les autres oiſeaux.

La macreuſe n'eſt pas la grande eſpece de la foulque ou poule d'eau, qui eſt encore différente de l'eſpece à laquelle l'on donne quelquefois les noms de *diable de mer* & de *puffin.* Voyez ces mots.

La chair de la macreuſe paſſe pour être dure, coriace, d'un ſuc groſſier & d'un goût ſauvage : mais d'habiles Cuiſiniers ont trouvé l'art de corriger par le moyen de l'aſſaiſonnement une bonne partie de ces défauts.

MADRÉPORE, *madrepora*, est le nom qu'on donne à des productions calcaires à polypier: *voyez* POLYPES. La substance pierreuse des madrépores est en forme d'arbre rameux ou d'arbrisseau moins compacte que les coraux & sans écorce; elle est composée de cavités séparées par des cloisons : ces cavités en especes d'étoiles sont très-distinctes, d'une forme réguliere, qui est toujours la même dans chaque espece. Cette ruche madrépore dont on distingue plusieurs especes, les pores des unes étant éloignés & saillans, dans d'autres ces pores étant fort rapprochés & rentrans, cette ruche, dis-je, dont les branches sont plus ou moins longues & plus ou moins subdivisées, n'a été formée que pour servir d'habitation à l'animal qui est une espece de méduse : cette demeure a été produite avec la liqueur glutino-calcaire qui sort du corps de l'animal. On trouve des madrépores dans l'Océan Oriental, dans la Méditerranée & dans la Mer Baltique. Il est des endroits si féconds en madrépores, que le fond de la mer ressemble à une forêt des plus épaisses. Pour avoir ces pieces d'histoire naturelle bien entieres il faut les faire pêcher par des Plongeurs, car la drague ne les donne que par fragmens, excepté les fungipores qui sont d'une figure ramassée, tels que sont les *champignons* & *cerveaux marins*, les *œillets de mer*, &c. Des Auteurs comptent parmi les madrépores l'*alcyonium* mou & rameux; c'est une espece de zoophyte en forme de main ou de doigts parsemés de petits trous; on l'appelle *main de mer* : voyez ce mot & celui de *zoophyte*. Nous avons donné aux art. CORAIL & CORALLINE des détails curieux sur la formation & la nature de toutes ces diverses productions que l'on admire dans les Cabinets des Naturalistes. Les *madréporites* ne sont que les fossiles de ces mêmes corps, dont les trous paroissent moins en étoiles. Nous en avons trouvé de plusieurs sortes au pied des Alpes de la Suisse, & qui n'ont point encore de nom. On en rencontre

de toutes les especes en France & en Italie : quantité de marbres en sont remplis.

MAGALAISE ou MANGANÈSE. Espece de mine de fer qui contient du zinc. *V. notre Minér. Tom. II.*

MAGALEP ou MAHALEP. Nom que l'on donne à l'amande du fruit d'une espece de cerisier appelé *mahalep. Voyez ce mot à l'article* CERISIER.

MAGJON ou MAGNESE, ou MAGNESTRE. *Voyez* MANGANESE *à l'article* FER.

MAGNOC. *Voyez* MANIHOT.

MAGOT ou TARTARIN, ou MOMENET CYNOCÉPHALE. Cette espece de singe a trois pieds ou trois pieds & demi de hauteur : il marche sur ses pieds de derriere, & plus souvent à quatre pattes : il n'a point de queue, quoiqu'il ait un petit bout de peau qui en ait l'apparence : il a des abajoues, de grosses callosités proéminentes sur les fesses, des dents canines beaucoup plus grandes à proportion que celles de l'homme : la face relevée par le bas en forme de museau, semblable à celui du dogue : il a du duvet sur la face, du poil brun verdâtre sur le corps, & jaune-blanchâtre sous le ventre. Cette espece de singe paroît généralement répandue dans les climats chauds de l'ancien Continent, en Asie, en Afrique ; on le trouve également en Tartarie, en Arabie, en Ethiopie, au Malabar, en Barbarie, en Mauritanie & jusques dans les terres du cap de Bonne-espérance.

Ce quadrumane est d'une figure hideuse, d'un tempérament assez robuste ; il se plaît à l'air dans nos climats pendant l'été, passe très-bien l'hiver dans un appartement. On a vu quelques-uns de ces individus doux, dociles, susceptibles d'éducation & capables de faire plusieurs tours, de danser en cadence, gesticuler, se laisser tranquillement vêtir & coiffer, &c. d'autres, d'un naturel plus sauvage, sont brusques, désobéissans, maussades & impatiens : les femelles sont plus petites que les mâles. Tous ces animaux remplissent les poches de leurs joues des choses qu'on

leur donne à manger. Impudens par tempérament ils affectent de montrer leur derriere nu & calleux; ce n'est qu'à coups de fouet qu'on les rend modestes.

MAHALEB. *Voyez* MAGALEP.

MAHOT. C'est un arbre qui croît aux îles Antilles dans les lieux marécageux. M. *de Préfontaine* dit que cet arbre est commun en Guiane; son bois, quoique peu dur, est un de ceux qu'on emploie à faire du feu par le frottement. Ses feuilles sont rondes, larges comme le cul d'une assiette, douces au toucher : ses fleurs sont semblables à celles des mauves musquées : ses feuilles & ses fleurs servent de nourriture ordinaire aux grands lézards : son écorce est fibreuse; étant coupée en aiguillettes elle est propre à faire d'excellentes cordes, meilleures que celles d'écorce de bouleau. On s'en sert pour lier du tabac & pour attacher les roseaux sur les toits des cabanes : les femmes Caraïbes levent ces aiguillettes larges & longues, qu'elles posent sur leur front, & elles les entortillent des deux côtés de leur *catoli* ou hottes, pour les porter; les hommes s'en servent au lieu d'étoupes pour calfater leurs pirogues. Les Sauvages de l'Orenoque fabriquent des hamacs & des filets de pêcheurs avec le liber du mahot. La fleur de cet arbrisseau est grosse, jaune, en cloche & découpée : il lui succede une gousse longue d'un pied, de quinze lignes de diametre, cannelée, un peu veloutée, & qui laisse échapper en s'ouvrant un coton des plus fins, très-léger, de couleur tannée, luisant, très-doux au toucher, mais aussi court que celui du fromager; il est impossible de le filer. Le mahot-coton pourroit être transporté dans les climats froids, pour en ouater les vêtemens : il reste dans le pays, où on ne l'emploie qu'aux mêmes usages que celui du *fromager*. *Voyez ce mot; voyez aussi, pour les diverses productions de ce genre, le mot* COTONNIER.

Il y a une espece de mahot sauvage appelé *materebé*, & dont on leve la peau : on en tire le jus,

qu'on boit pour arrêter le flux de ventre : cet arbre est toujours chargé de fruits qui s'attachent aux cheveux & aux habits. Le *choucourou* est encore une espece de mahot sauvage, dont on presse les feuilles pour en tirer aussi le jus, qu'on distille dans la bouche des enfans pour les guérir des tranchées. Le mahot des Antilles est encore connu sous le nom de *mangle blanc*. Voyez ce mot.

MAJA ou MAIA. Nom donné à deux especes de jolis petits oiseaux du genre du moineau, & qui se trouvent l'un en Chine & l'autre dans l'île de Cuba aux Indes Orientales. Les majas sont très-recherchés des curieux. Les uns sont de la grosseur & ont à-peu-près le plumage de la linote de vigne. Ceux des Indes Orientales sont variés de noirâtre & d'un marron pourpré. Ces oiseaux volent en troupe, & font de grands ravages dans les campagnes ensemencées de riz. Leur chair est d'un excellent goût.

MAIGRE. *Voyez* OMBRE.

MAILLÉ. *Voyez à l'article* MANIHOT.

MAIMON. Cet animal fait la nuance entre les babouins & les guenons, comme le magot la fait entre les singes & les babouins. Il a un caractere qui le fait aisément distinguer des babouins & des guenons, c'est sa queue nue, menue & tournée comme celle du cochon; il a des abâjoues, des callosités sur les fesses, le museau très-large, les orbites des yeux fort saillantes en-dessus, la face, les oreilles, les mains & les pieds nus & de couleur de chair; le poil d'un noir d'olive sur le corps, & d'un jaune roussâtre sur le ventre; il est de deux pieds & demi de hauteur, marche tantôt sur deux pieds, tantôt sur quatre. Quoique très-vif & plein de feu, il n'a rien de la pétulance impudente des babouins; il est doux, traitable & même caressant. Il se trouve à Sumatra, & vraisemblablement dans les autres provinces de l'Inde Méridionale; aussi souffre-t-il avec peine le froid de notre climat.

MAIN DÉCOUPÉE. *Voyez* PLATANE.

MAIN DE MER ou DE LARRON, ou DE JUDAS, *manus marina*. Espece de zoophyte mou & rameux, d'un blanc jaunâtre, & que l'on met au nombre des especes des polypiers. *Voyez ce mot & celui de* ZOOPHYTE.

MAIN DE SYRENE ou D'HOMME MARIN. *Voyez à l'article* BALEINE.

MAINATE. Oiseau des Indes Orientales; il a la grosseur & le plumage d'un petit corbeau fort noir; ses jambes & son bec sont jaunes, ainsi que l'espece de huppe qu'il a derriere la tête. On donne encore le nom de *mainate* ou *mineur des Indes Orientales*, *mainatus*, à une espece de grive de couleur violette, qui vole en troupe & siffle en imitant le chant de l'homme. On le trouve à Haynan aux Indes Orientales.

MAINS ou VRILLES. *Voyez à l'art.* PLANTE.

MAIRE SIOUVO. Nom que l'on donne en Provence au *chevrefeuille*. Voyez ce mot.

MAÏS. *Voyez* BLÉ DE TURQUIE.

MAITEN. Arbre du Chili: il croît à la hauteur de quinze à vingt pieds: son bois est dur & rougeâtre: ses branches sont très-rameuses, verdâtres, garnies de feuilles tantôt alternes, tantôt opposées, dentelées & pointues par les deux bouts. La décoction de ces feuilles & des rameaux est le contre-poison du *lithi*. Voyez ce mot. Il ne s'agit que de s'en frotter pour faire disparoître l'enflure. On ne connoît pas bien les fleurs ni les fruits du maiten.

MAK. C'est le nom que l'on donne à Cayenne au *cousin*. Voyez ce mot.

MAKAKOATH ou SERPENT CERF. Nom donné à un serpent du Mexique qui a vingt pieds de long, & qui est, dit-on, de la grosseur d'un homme: il lui pousse des especes de cornes quand il commence à vieillir. *Hist. Génér. des Voyages, Tome XVIII, page 253, édit. in-12.*

MAKAQUE, *makkakos*. Espece de guenon ou de singe, du nombre de ceux qui ont la queue longue & courbée en arc : *voyez* MACAQUE. Il y a aussi le *ver makaque*. Voyez ce mot.

MAKI, *prosimia*. Famille de singes, d'une grande beauté, lesquels ne se trouvent guere qu'à Madagascar. M. *Brisson, p. 219*, en fait un genre, dont il établit quatre especes. Leur caractere distinctif est d'avoir à la mâchoire supérieure quatre dents incisives, qui sont séparées par paires & convergentes; & six à l'inférieure très-étroites, toutes contiguës, couchées obliquement & avançant en dehors; plus, douze dents molaires de chaque côté à la mâchoire supérieure, & trois à l'inférieure : en tout trente-six dents. Les cinq doigts sont armés d'ongles plats, terminés par une pointe obtuse; les pieds de devant font l'office des mains : la queue de ce genre d'animaux est fort longue; & la grosseur de leur corps, qui est effilé, est la même que celles des singes ordinaires. Comme ces animaux sont fort jolis, & qu'on en voit même chez quelques Particuliers, nous allons en faire connoître les diverses especes, d'après M. *de Buffon*.

L'on a donné le nom de *maki* à plusieurs animaux d'especes différentes. Nous ne pouvons l'employer, dit M. *de Buffon*, que comme un terme génétique sous lequel nous comprendrons trois animaux qui se ressemblent assez pour être du même genre; mais qui different aussi par un nombre de caracteres suffisans pour constituer des especes évidemment différentes. Ces trois animaux ont tous une longue queue, & les pieds conformés comme les singes; mais leur museau est alongé comme celui d'une fouine, & ils ont à la mâchoire inférieure six dents incisives, au lieu que tous les singes n'en ont que quatre. Le premier de ces animaux est le *mocock* ou *mococo*, que l'on connoît vulgairement sous le nom de *maki* à queue annelée : le second est le *mongono* ou *mongons*, appelé *maki brun* : mais ceux de cette espece ne sont pas tous bruns;

car il y en a qui ont les joues & les pieds blancs, & d'autres qui ont les joues noires & les pieds jaunes, le troisieme est le *vari*, appelé par quelques-uns *maki-pie*; mais cette dénomination a été mal appliquée; car dans cette espece, outre ceux qui sont pies, c'est-à-dire blancs & noirs, il y en a de tout blancs & de tout noirs. On trouve ces animaux assez communément à Madagascar. On les rencontre aussi dans l'Afrique orientale.

Ces animaux, dit M. *de Buffon*, dans un autre endroit, semblent faire la nuance entre les singes à longue queue & les animaux fissipedes; car ils ont quatre mains & une longue queue comme ces singes, & en même temps ils ont le museau long comme les renards & les fouines: cependant ils tiennent plus des singes par les habitudes essentielles; car quoiqu'ils mangent quelquefois de la chair, & qu'ils se plaisent aussi à épier les oiseaux, ils sont cependant moins carnassiers que frugivores, & ils préferent même dans l'état de domesticité les fruits, les racines & le pain à la chair cuite ou crue.

Le *mococo*, dit le même Auteur, est un joli animal d'une physionomie fine, d'une figure élégante & svelte, d'un beau poil toujours propre & lustré. Il est remarquable par la grandeur de ses yeux, par la hauteur de ses jambes de derriere, qui sont beaucoup plus longues que celles de devant, & par sa belle & grande queue, qui est toujours relevée, toujours en mouvement, & sur laquelle on compte jusqu'à trente anneaux qui sont alternativement blancs & noirs, tous bien distincts & bien séparés les uns des autres, il a les mœurs douces; & quoiqu'il ressemble en beaucoup de choses au singe, il n'en a ni la malice ni le naturel. Dans son état de liberté il vit en société, & on le trouve à Madagascar par troupes de trente à quarante: dans celui de captivité, il n'est incommode que par le mouvement prodigieux qu'il se donne; c'est pour cela qu'on le tient ordinairement à la chaîne: car quoique très-vif, très-pétulant

pétulant & très-éveillé, il n'est ni méchant ni sauvage, il s'apprivoise assez pour aller à la promenade & revenir au logis sans craindre qu'il s'enfuie : sa démarche est oblique comme celle de tous les animaux qui ont quatre mains au lieu de quatre pieds; il saute de meilleure grace & plus légerement qu'il ne marche : il est assez silencieux, & ne fait entendre sa voix que par un cri court & aigu qu'il laisse, pour ainsi dire, échapper lorsqu'on le saisit à l'improviste ou qu'on l'irrite. Il dort assis, le museau incliné & appuyé sur sa poitrine; il n'a pas le corps plus gros qu'un chat, mais il l'a plus long, & il paroît plus grand, parce qu'il est plus élevé sur ses jambes; son poil, quoique très-doux au toucher, n'est pas couché, & se tient assez fermement droit.

Le *mongons* ou *mongous* présente plusieurs variétés non-seulement par le poil, mais aussi par la grandeur; en général ils sont plus petits que le mococo, ils ont le poil plus soyeux & un peu frisé. J'ai eu chez moi pendant plusieurs années, dit M. *de Buffon*, un de ces mongons qui étoit tout brun; il avoit l'œil jaune, le nez noir & les oreilles courtes; il s'amusoit à manger sa queue, & en avoit ainsi détruit les quatre ou cinq dernieres vertebres. C'étoit un animal fort sale & assez incommode : on étoit obligé de le tenir à la chaîne; & quand il pouvoit s'échapper, il entroit dans les boutiques du voisinage, pour chercher des fruits, du sucre, & sur-tout des bombons, des confitures dont il ouvroit les boîtes. On avoit bien de la peine à le reprendre, & il mordoit cruellement alors ceux mêmes qu'il connoissoit le mieux : il avoit un petit grognement presque continuel; & lorsqu'il s'ennuyoit & qu'on le laissoit seul, il se faisoit entendre de fort loin par un croassement tout semblable à celui de la grenouille. C'étoit un mâle, & il avoit les testicules extrêmement gros pour sa taille; il cherchoit les chattes, & même se satisfaisoit avec elles, mais sans accouplement intime & sans production. Frileux par nature, il

craignoit le froid & l'humidité ; il ne s'éloignoit jamais du feu, & se tenoit debout pour se chauffer. On le nourrissoit avec du pain & des fruits ; sa langue étoit rude comme celle d'un chat ; & si on le laissoit faire, il léchoit la main jusqu'à la faire rougir, & finissoit souvent par l'entamer avec les dents : le froid de l'hiver de 1750 le fit mourir, quoiqu'il ne fût pas sorti du coin du feu. Il étoit très-brusque dans ses mouvemens, & fort pétulant par instans, par boutades ; cependant il dormoit souvent le jour, mais d'un sommeil léger que le moindre bruit interrompoit.

Le *vari* differe du mococo par le naturel & par la conformation ; il est plus grand, plus fort & plus sauvage ; il est même d'une méchanceté farouche dans son état de liberté. On le distingue aisément du mococo par la longueur de son poil, & encore par les longs poils qui environnent son cou, & qui lui forment comme une espece de cravate. Ces animaux, au rapport des Voyageurs, sont méchans comme des *tigres*, & quand ils sont ou en amour ou en fureur, ils varient tant leurs accens, & font un tel bruit dans les bois, que s'il y en a deux, il sembleroit qu'il y en a un cent. En effet, la voix du *vari* tient un peu du rugissement du lion, & elle est effrayante lorsqu'on l'entend pour la premiere fois. Cette force étonnante de voix, dans un animal qui n'est que de grandeur médiocre, dépend d'une structure singuliere de la trachée-artere, dont les deux branches s'élargissent & forment une grande concavité avant d'arriver aux bronches du poumon. Ces animaux sont tous originaires de l'Afrique orientale, & notamment de Madagascar, où on les trouve en grand nombre, ainsi qu'au Mozambique & aux terres voisines de ces îles.

MALABATRE, *malabatrhum*. Voyez FEUILLE INDIENNE.

MALACHITE, *malachites*. Les Naturalistes & les Joailliers donnent ce nom à une stalagmite cuivreuse, plus verte que bleuâtre, solide & susceptible du poli ;

on la trouve dans les cavités des filons de cuivre, en morceaux protubérancés, plus ou moins compactes, & particulierement dans les mines de cuivre de la Sibérie & de la Chine: c'est une des especes de vert de montagne, solide, ou une sorte de chrysocolle verte, dont plusieurs Auteurs ont fait mention. *Voyez l'article* VERT DE MONTAGNE *& celui de* CUIVRE.

Quelques Lithographes ont rangé la malachite, mal-à-propos, dans les jaspes.

On en distingue de plusieurs sortes, par rapport aux couleurs: la premiere & la plus rare est d'un beau vert de mauve ou de prairie; la seconde a un fond vert, entremêlé de quelques veines blanches, de spath ou de quartz, ou de parties terreuses noirâtres: elle ressemble un peu à la pierre Arménienne: la troisieme tire sur la couleur du lapis lazuli, ce n'est souvent qu'une espece de bleu de montagne: la quatrieme enfin est d'un vert uniforme, approchant de celui de la turquoise, & d'une dureté moyenne.

Les anciens étoient dans l'usage de tailler les morceaux de malachite qui étoient d'un certain volume, & d'en faire des vases à boire, des manches de couteaux, même des bijoux, des tabatieres: & comme de tout temps les empyriques ont cru que ce qui étoit propre à la parure convenoit également au corps humain, ils n'ont pas manqué d'employer cette substance comme un remede propre à fortifier le cœur; mais c'est un vert-de-gris naturel, qui par conséquent est plus que suspect pour l'usage intérieur.

MALAGUETTE ou MANIGUETTE. *Voyez à l'article* CARDAMOME.

MALARMAT, *lyra altera*, RONDELET. Poisson de mer assez connu sur les bords Européens de la Méditerranée: on le nomme à Rome, *pesce capone*: il est du genre des poissons à nageoires épineuses. Ce poisson a huit angles, il est long d'un pied, & a un pouce & demi d'épaisseur près des ouies: le reste de son corps se termine en pointe comme la fleche d'un

clocher : il est tout couvert d'écailles comme osseuses, crêtées ou garnies d'épines dirigées en arriere : sa tête est dure, casquée, remplie d'os, & terminée par deux cornes assez larges, & quelquefois longues d'un demi pied ; sa bouche qui n'est point garnie de dents, est au-dessous : au bas de la mâchoire inférieure il a deux barbillons mous & charnus, deux aiguillons & une nageoire de chaque côté : son corps est rougeâtre quand il est vivant, mais cette couleur disparoît quand il est mort, & devient blanchâtre : il a deux ouies de chaque côté de la tête.

MALBROUCH. Le malbrouch & le *bonnet Chinois* paroissent à M. *de Buffon* être des guenons de la même espece, & très-voisines de celles du *macaque* & de l'*aigrette*. Le malbrouch a des abajoues & des callosités sur les fesses, les paupieres couleur de chair, la face d'un gris cendré, les yeux grands, le museau large & relevé, les oreilles grandes, minces & de couleur de chair ; il porte un bandeau de poil gris, comme la mone ; mais au reste il a le poil d'une couleur uniforme, d'un jaune brun sur les parties supérieures du corps, & d'un gris jaunâtre sur celles du dessous ; il marche à quatre pieds ; il a environ un pied & demi de longueur depuis l'extrémité du museau jusqu'à l'origine de la queue. Le *bonnet Chinois* n'en differe que parce qu'il a le poil du sommet de la tête disposé en forme de calotte ou de bonnet plat, & que sa queue est plus longue à proportion du corps. Ces animaux se réunissent en troupes, vont dérober les cannes à sucre : on les voit à Bengale. *Voyez* Singe du pays de Bengale.

MALESTROM ou Malestroom, ou Mahlstroom, ou Moskstein, espece d'abyme marin. C'est un tournant d'eau. *Voyez à la fin des mots* Mer & Vent ; *voyez aussi les articles* Courans & Gouffre.

MALETTE A BERGER ou TABOURET. *Voyez* Bourse a Pasteur.

MALFAISANTE. Espece de *millepieds* d'Amérique. *Voyez ce mot & l'article* Scolopendre.

MALHERBE. Espece de thymelée qui croît en Provence & dans le Languedoc, & qui sert en teinture : il en est mention sous les noms de *Malherbe* & de *Trentanel*, dans les Réglemens de teinture de M. Colbert. *Voyez* Thymelée & Bois Genti.

MALICORIUM *Voyez* Grenadier.

MALLEAMOTHE. C'est un arbrisseau très-utile dans le Malabar ; ses feuilles ressemblent à celles de l'oranger, & ses fruits à celui du lentisque ; ses racines servent à faire des manches de couteau, & ses feuilles à fumer la terre : frites dans de l'huile de palmier, elles font un bon liniment pour les pustules de la petite vérole. Cette description du malleamothe est insuffisante. C'est le *Pavate* de *Parkinson*.

MALPOLON. C'est un serpent de l'espece de l'*Ibiboboca*. Voyez ce mot.

MALT ou GRAIN GERMÉ. *Voyez à l'article* Orge.

MALTA. Espece de *requin*. Voyez ce mot.

MALTHA. *Voyez* Poix minérale.

On donne aussi le nom de *maltha* au sorat qui est une espece de requin dont les dents sont fort semblables à celles de la lamie. *Voyez* Requin.

MALVACÉES, *malvæ (columniferæ quorumd.)* On appelle ainsi les plantes de la famille des mauves : on voit dans cette famille des herbes annuelles, des arbrisseaux & des arbres : leurs racines sont extrêmement longues, & s'étendent pour l'ordinaire horizontalement : leurs tiges & les jeunes branches sont arrondies dans le plus grand nombre, & anguleuses dans les autres : leur écorce quoique épaisse, est fort souple & très-liante : le bois est mou & léger : les feuilles sont alternes, simples, palmées ou digitées, & quelques-unes ont sur la base de leurs nervures des especes de rigoles qui sont comme autant de vaisseaux secrétoires, dont les bords sont souvent renflés en maniere

de tubercules, d'où sort une liqueur sirupeuse : le pédicule qui porte les feuilles est ordinairement cylindrique, renflé à son origine, & comme articulé avec les branches : la plupart ont des fleurs hermaphrodites, & elles ne s'épanouissent communément que depuis neuf heures du matin jusqu'à une heure du soir, & changent de couleur en se flétrissant ; les rouges deviennent violettes ou pourpres ; les blanches, couleur de chair, & les jaunes blanchissent : leur poussiere fécondante consiste en globules jaunâtres, opaques & hérissés de pointes coniques. Ces fleurs, dit M. *Deleuze*, naissent de l'aisselle des feuilles : elles sont complettes : leur calice est souvent double : la corolle est à cinq lobes profondément divisés, adhérens entr'eux par l'onglet, & qui, lorsque la fleur se ferme, s'enveloppe mutuellement en recouvrement de droite à gauche. Les étamines sont réunies par leur base en un seul corps adhérent à la corolle, sous la forme d'un tuyau cylindrique ou conique qui entoure les pistils, dont le nombre égale celui des loges du fruit. La fleur tombe tout d'une piece : ce qui, joint à ce qu'elle porte les étamines, a pu la faire regarder par quelques Auteurs comme monopétale. Le fruit est une baie ou une capsule ligneuse ou membraneuse. Les plantes malvacées abondent en mucilage, aussi rendent-elles l'eau visqueuse & même gélatineuse. En général elles sont émollientes, rafraîchissantes & apéritives. *Voyez* GUIMAUVE ; BAOBAB, CEYBA, MAUVE, KETMIE, & COTON, &c.

MALVOISIE. Nom qu'on donne proprement au vin de l'île de Candie. *Voyez l'article* VIN *au mot* VIGNE.

MAMANT, ou MAMMOTOVAKOST, ou MAMMOTH. *Voyez* YVOIRE FOSSILE & UNICORNE FOSSILE.

MAMELONS D'OURSINS, *echinorum acetabula.* On donne ce nom aux parties pentagones ou hexagones qui se détachent d'une espece d'oursin à mamelons,

& sur chacune desquelles il se trouve une espece d'excroissance appelée *mamelon*, qui servoit pendant la vie de l'animal à emboîter la pointe sur laquelle il s'appuie pour marcher. *Voyez* OURSIN.

MAMITHSA DES ARABES. Plante dont parle *Rhases* dans le chapitre VII de son Traité de la petite vérole, & que *Paulet* dit ressembler au pavot cornu. *Hist. de la petite vérole, Tome II. note sur* Rhases, *pag. 63.*

MAMMEY. C'est l'*abricot de Saint-Domingue.* Voyez ce mot.

MAMMON. C'est le plus beau chat des Indes Orientales. *Voyez* CHAT.

MAMONET. Espece de singe à tête de cochon & sans queue, de couleur rougeâtre; il est fort gros & d'une figure très-hideuse. *Collect. Acad. Tom. IV.*

MANAGURREL. Espece de porc-épic de la Nouvelle Espagne: Sa chair est exquise. *Voyez au mot* PORC-ÉPIC.

MANAQUIN ou MANAKIN, *manacus.* Genre d'oiseaux étrangers & charmans dont le caractere est d'avoir quatre doigts, trois devant & un derriere, le doigt du milieu est réuni aux autres seulement par la premiere articulation. Le bec est court & comprimé vers la pointe. Il y a plusieurs variétés: 1°. les manakins chaperonnés de noir ont le dessus du corps noirâtre, ainsi que les ailes & la queue, & un collier blanc: d'autres sont d'un noir changeant en couleur d'acier poli, avec la gorge blanche. Plusieurs de cette couleur d'acier sont ou chaperonnés de blanc, ou couronnés d'une belle couleur d'or mêlée d'un peu de rouge vif. D'autres sont en partie d'un très-bel orangé, & en partie d'un noir d'acier, avec la tête d'un rouge vif & un collier couleur d'or; d'autres d'un bleu très-éclatant, avec le sinciput d'un bleu d'aigue marine; d'autres enfin d'un beau noir de velours, & couronnés d'une espece de hupe d'un rouge très-vif, en forme de bouclier.

Ces jolis oiseaux sont propres ou originaires du nouveau Continent; on les trouve au Brésil, au Mexique & à Cayenne; ils sont de la grosseur du *bec-figue.*

MANATI. Dans la langue Galibi ou Caraïbe, que parlent les naturels des environs de Cayenne & de toute la Guiane, on donne le nom de *manati* au *lamentin.* Voyez LAMENTIN.

MANBALA, est un des plus beaux serpens qu'il y ait au Ceilan : sa robe est de couleur châtain & ornée d'un assemblage de chaînons ovalaires & marbrés; il a la tête d'un chien; les écailles du front & des mâchoires sont peintes d'un rouge foncé; il a la gueule armée de longues dents, les yeux grands, pétillans; la peau du ventre est jaunâtre & enrichie d'une très-belle marbrure : ce serpent détruit beaucoup d'oiseaux; aussi les habitans menacent-ils du manbala tous les volatiles qui font du dégât dans leurs jardins ou dans leurs campagnes.

MANCANDRITES. Nom donné à l'une des especes de champignons de mer, ou fongites. *Voyez ces mots.*

MANCELINIER, ou MANCHENILIER, *mancanilla* aut *arbor toxica & lactea, fructu suavi pomiformi, quo Indiani sagittas inficiunt.* C'est l'*hippomane foliis ovatis serratis* de LINNÆUS. Le P. *Plumier* dit qu'en Amérique l'on donne ce nom à un arbre qui est fort beau, mais bien dangereux : on en distingue de trois especes par la forme des feuilles. Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, & son tronc a jusqu'à deux pieds de diametre : son écorce est assez unie & grisâtre : pour peu qu'on y fasse une incision, il en sort une substance laiteuse, qui est un poison âcre, brûlant & mortel. Les Indiens trempent dedans les bouts de leurs fleches qu'ils veulent empoisonner, pour s'en servir dans les combats.

Le bois de cet arbre est très-beau, dur, compact comme celui du noyer, marbré en quelques endroits de veines grisâtres & noirâtres, susceptible du poli :

on en fait de très-beaux meubles : ce bois est très-dangereux pour les ouvriers qui le scient, sur-tout lorsqu'il n'est pas bien sec. Quand on veut abattre un mancelinier, on commence par allumer tout autour un grand feu de bois sec : il faut en éviter la fumée, crainte d'en être incommodé ; & quand on juge que l'humidité est consumée, on peut y mettre la hache avec moins de danger. Ses feuilles qui sont annuelles, ressemblent à celles du poirier, elles sont laiteuses en dedans, & capables aussi d'empoisonner : ses fleurs sont des chatons qui ont la forme d'un épi long d'environ demi-pied, couverts de plusieurs petits sommets charnus, & d'un fort beau rouge : ses fruits naissent à des endroits séparés de ces chatons ; ce sont des especes de pommes qui s'annoncent sous des appas trompeurs ; elles ressemblent beaucoup extérieurement, en grosseur, en figure & en couleur, à nos pommes d'api ; leur odeur agréable invite à les manger : leur chair est empreinte d'un suc très-blanc, perfide, semblable à celui de l'écorce & des feuilles ; c'est aussi un grand poison : au milieu de cette chair, on trouve un noyau gros comme une châtaigne, dur & ligneux. On nomme ces fruits *mancelines* ou *manzanilles*.

Le *mancelinier* croît dans la plupart des îles Antilles, aux bords de la mer : si le voyageur excédé de fatigue est assez hardi pour se reposer à l'ombre de cet arbre, à son réveil il a lieu de s'en repentir, car les yeux ne tardent pas à s'enflammer, & le corps devient enflé : la rosée & la pluie qui ont coulé sur les feuilles, en tombant sur la peau y font l'effet de vésicatoires. La feuille fait un ulcere à la peau à l'endroit où elle la touche. Les Sauvages Caraïbes qui vont à cet arbre pour y empoisonner leurs fleches, détournent la tête en coupant l'écorce, pour en éviter la vapeur & pour qu'il ne leur rejaillisse pas du suc dans les yeux. Il tombe quelquefois des pommes du manchenilier dans les eaux : la chair des poissons & des animaux testacées

& crustacées qui en mangent, devient un vrai poison: enfin cet arbre contient en toutes ses parties un poison corrosif & redoutable aux Américains. Il y a peu d'habitans d'entre les tropiques qui ne sachent combien il est dangereux de coucher sous cet arbre, ou d'en manger les fruits. On prétend que quand l'on en a mangé inopinément & en petite quantité, ce poison terrible porte le feu jusques dans les entrailles. Au reste on peut se guérir en buvant à longs traits un grand gobelet d'eau de la mer; comme cet arbre ne croît que sur les bords de cet élément, on trouve aussi tôt le remede contre son poison.

Les armes & les fleches que l'on a trempées dans le suc du manchenilier, en conservent très-long-temps la qualité venimeuse. Nous en avons vu l'effet à l'arsenal de Bruxelles, où l'on lança, en présence d'un de nos Généraux, une de ces fleches dans les fesses d'un chien. Quoique la fleche eût été empoisonnée plus de cent quarante ans avant l'expérience, le malheureux animal ne confirma pas moins, par une prompte mort, que le poison n'étoit pas encore éteint. On voit de ces sortes d'armes des Sauvages dans tous les cabinets des Curieux, & l'on ne peut trop blâmer l'imprudence qu'ont certaines personnes d'en sucer la pointe, dans l'idée qu'elles sont trop anciennes pour pouvoir nuire. Il y a dans un des cabinets du Stathouder des Provinces-Unies une armoire remplie de divers instrumens, empoisonnés sans doute de ce même suc. On y voit aussi des pointes de petites fleches, faites d'un bois de palmier, que les Indiens Tiroumas, lancent avec le souffle par le moyen d'une sarbacane; ces armes ne secondent que trop bien leur ardeur pour la vengeance. Heureusement que le poison n'agit qu'étant mêlé immédiatement avec le sang.

MANCHE DE COUTEAU. *Voyez* COUTELIER.

MANCHE DE VELOURS. Oiseau qui se trouve en Angola: il est de la grosseur d'une oie; son bec est long, & son plumage est extrêmement blanc. Les Por-

tugais le nomment *mangas de velludo*, parce qu'il a les ailes toutes picotées de noir, & qu'il les remue incessamment comme les pigeons. Cet oiseau est une espece de messager, qui annonce au Nautonnier l'approche de la terre ; aussi les matelots aiment-ils à le voir. Il voltige sur les flots pendant tout le jour, & retourne la nuit au rivage.

MANCHETTE DE NEPTUNE ou DENTELLE DE MER. Nom donné à une espece de madrépore, nommée *eschare*. Ce corps marin & pierreux est fort fragile, élégamment & aussi délicatement travaillé que de la dentelle : on diroit un point d'Angleterre. *Voyez à l'article* CORALLINE.

MANCHOT, *sphenifcus*. Genre d'oiseau aquatique qui se trouve dans les mers méridionales, qui ressemble assez au penguin ; mais il a quatre doigts, dont trois antérieurs & palmés, celui de derriere est isolé & élevé ; son bec est droit, le bout de la mâchoire supérieure est crochu, celui de l'inférieure est tronqué. Le manchot a les ailes fort courtes, & quoiqu'il les tienne toujours étendues, il ne peut s'en servir pour voler. Les petites plumes qui couvrent le corps sont noirâtres & fort roides ; celles des ailes sont si courtes & si dures qu'on les prendroit pour des écailles. Le plumage inférieur est grisâtre. Il y a aussi le *manchot tacheté de blanc*, *sphenifcus nævius*. Son bec est aussi chargé de sillons comme écailleux ; les narines se trouvent au milieu de la longueur de la mâchoire. Le manchot est de la grosseur d'un canard musqué, il habite les eaux, se tient soulevé à leur surface : à voir cet oiseau de loin sur les bords de la mer, on le prendroit pour un enfant au milieu des eaux, & qui paroîtroit avoir un tablier blanc. Plus l'Observateur seroit frappé de cette idée, plus il la croiroit vraie ; il seroit touché de la mort ou du danger de ce prétendu infortuné, mais le Naturaliste se hâteroit de lui dire : Vous gémissiez pour un enfant qui se noyoit ; vous vous êtes trompé, c'est un oi-

ſeau qui faiſoit le plongeon. *Voyez maintenant l'article* PENGUIN.

MANDIBULE, *mandibulites.* Nom donné aux mâchoires des poiſſons foſſiles ou pétrifiés.

MANDOUSTE. C'eſt une eſpece de couleuvre de Madagaſcar, de la groſſeur de la cuiſſe d'un homme: elle eſt aſſez ſemblable à celles de France: elle mange les petits oiſeaux dans les nids, tue tous les rats qu'elle rencontre, & en fait ſa proie. *Voyez* COULEUVRE.

MANDRAGORE, *mandragora.* Plante ſans tiges, & dont on diſtingue deux eſpeces: ſavoir, la blanche ou mâle, & la noire ou femelle.

La MANDRAGORE MÂLE, *mandragora mas fructu rotundo*, a une racine longue, groſſe, quelquefois ſimple & unique, ſouvent partagée en deux, entourée de filamens courts & menus comme des poils, repréſentant en quelque ſorte, quand elle eſt entiere, les parties inférieures d'un homme. Quelquefois cette racine eſt partagée en trois ou quatre branches; elle eſt blanchâtre en dehors, ou cendrée & griſâtre intérieurement: ſes feuilles ſortent immédiatement du ſommet de la racine; elles ſont longues de plus d'un pied, plus larges que la main en leur milieu, pointues des deux bouts, de couleur verte brune, & d'une odeur déſagréable: il ſort d'entre ces feuilles beaucoup de pédicules, longs d'un pouce & demi ou environ, ſoutenant chacun une fleur en cloche, fendue ordinairement en cinq parties, un peu velue, blanchâtre, tirant ſur le purpurin: ſon calice eſt formé en entonnoir, feuillu, découpé, velu; il lui ſuccede une petite pomme ronde, groſſe comme une neſle, cornue, charnue, verte d'abord; enſuite jaunâtre, d'une odeur forte & puante & dont la pulpe contient quelques ſemences blanches, qui ont ſouvent la figure d'un petit rein.

La MANDRAGORE FEMELLE, *mandragora fœmina, flore ſub-cæruleo purpuraſcente*, a une racine longue d'un pied, ſouvent diviſée en deux branches, brune

en dehors, blanche en dedans, & garnie de quelques fibres : ses feuilles sont semblables à celles de la *mandragore mâle*, mais plus étroites & plus noires : ses fleurs sont de couleur purpurine, tirant sur le bleu : ses fruits sont plus pâles, plus petits, & en forme de poire, de la figure de ceux du sorbier ou du poirier, mais d'une odeur aussi forte que celle de la *mandragore mâle*; ses graines sont plus petites & plus noires.

L'une & l'autre mandragore viennent naturellement dans les pays chauds, dans l'Italie, l'Espagne, dans les forêts à l'ombre, & sur le bord des fleuves : on ne les trouve chez nous que dans les jardins où on les cultive.

Leurs feuilles & l'écorce des racines sont d'usage; elles répandent cependant une odeur puante : l'écorce de la racine desséchée, a une saveur âcre, un peu gluante, amere, qui cause des nausées : on nous l'apporte communément de l'Italie. On a coutume de placer la mandragore parmi les remedes stupéfians, ou narcotiques & assoupissans; & on conclud qu'elle a cette vertu par son odeur désagréable & puante, qui porte à la tête. On a des preuves qu'elle purge par haut & par bas, en donnant des convulsions, cependant on la recommande pour les mouvemens convulsifs. Il faut espérer que ce remede redoutable ou incertain jusqu'à présent, sera quelque jour mieux examiné par l'illustre M. *Storck*; & que ce savant Médecin, reconnoissant dans cette plante tant de propriétés analogues à celles du nappel, de la pomme épineuse, de la ciguë & de la jusquiame, dont il a essayé l'usage interne, fera les mêmes expériences sur la mandragore.

J. Terentius & Linceus, Professeur de Botanique à Rome, ont déjà commencé ces expériences; ils ont avalé à jeun & en public le fruit de la mandragore avec les graines, sans éprouver le moindre symptome d'assoupissement ou de quelqu'autre mal.

En attendant la décision de M. *Storck*, nous conseillons aux femmes enceintes de ne point se servir de cette plante comme d'un spécifique pour la matrice; elle y produit souvent des symptomes spasmodiques, & souvent l'avortement. Les anciens Médecins donnoient du vin dans lequel on avoit fait infuser de la racine de mandragore, pour procurer l'engourdissement quand il falloit couper quelque membre au malade; on dit que cette plante appliquée en cataplasme, amollit & résout les tumeurs dures, squirrheuses & écrouelleuses.

Les Anciens & quelques Modernes ont avancé bien des choses singulieres de la mandragore; mais ce sont des fables ridicules qui ne méritent pas qu'on s'y arrête.

Nous avons dit que la racine de mandragore représente souvent d'une maniere grossiere par ses deux branches qui se plongent dans la terre, les cuisses de l'homme : elle ne lui ressemble point du tout par sa partie supérieure. On vient aisément à bout par artifice de rendre les racines non-seulement de cette plante, mais encore de beaucoup d'autres, fort semblables au corps humain. Les Imposteurs ou les Charlatans qui persuadent facilement au vulgaire crédule, que les mandragores ne se trouvent que dans un petit canton inaccessible de la Chine, impriment sur les racines des roseaux, de la bryone, & de beaucoup d'autres plantes encore vertes, des figures d'homme ou de femme. Pour représenter les poils, ils implantent dans les endroits convenables des grains d'orges, d'avoine ou de millet; ensuite ils remettent ces racines dans des fosses qu'ils remplissent de sable fin, & les y laissent jusqu'à ce que ces graines ait poussé des racines, qu'ils divisent ensuite en filamens très-menus & les ajustent de sorte qu'ils représentent les cheveux, la barbe & les autres poils du corps. En cet état ils les vendent comme vraies racines de mandragore, & qui ont des propriétés merveilleuses.

MANDRILL ou BOGGO. Cette espece de babouin a des abajoues, des callosités sur les fesses, la queue de deux ou trois pouces de longueur, & est d'une laideur désagréable & dégoûtante, indépendamment de son nez tout plat ou plutôt de deux naseaux d'où découle continuellement une morve qu'il recueille avec la langue; indépendamment encore de son très-gros & long museau, de son corps trappu, de ses fesses couleur de sang & de son anus apparent & placé pour ainsi dire dans les lombes; il a encore la face violette & sillonnée des deux côtés de rides profondes & longitudinales, qui en augmentent beaucoup la tristesse & la difformité; il a les oreilles nues aussi bien que le dedans des mains & des pieds: le poil long d'un brun roussâtre sur le corps, & gris sur la poitrine & le ventre: il a quatre pieds & demi à-peu-près de hauteur lorsqu'il est debout, & marche sur deux pieds plus souvent que sur quatre.

MANEQUE. Voyez *Muscade mâle* à l'article Muscade.

MANGABEY. Voyez *Singes de Madagascar* à l'article Singe.

MANGAIBA, est un bel arbre du Brésil, de la grandeur d'un de nos pruniers. Ses feuilles sont petites & opposées, verdâtres & sinuées. Ses fleurs sont petites, blanches, disposées en étoile comme celles du jasmin, fort odorantes. Son fruit ressemble à un abricot pour la figure, la couleur & le goût: il contient une pulpe moelleuse, succulente, laiteuse, d'un goût exquis, & renfermant six petits noyaux. Ce fruit qui naît en abondance, ne mûrit que quand il est tombé de l'arbre; il humecte & rafraîchit les entrailles; il lâche le ventre. L'arbre du mangaiba multiplie tellement qu'il remplit des forêts du pays: il est en fleur pendant neuf mois de l'année.

MANGANAISE, ou MAGNESIE DES VERRIERS. Voyez le mot *Maganaise* à l'article Fer.

MANGE-BOUILLON ou les SOUFRETEUSES.

Goëdard dit que la plante appelée le *bouillon blanc* nourrit de petits vers, de petites araignées, & un autre petit animal qui a des pincettes au front, qu'il ouvre & referme quand il veut. Ces animaux qui naissent sur la feuille du bouillon-blanc se détruisent singulierement. Le ver devient la proie de l'araignée, & l'insecte à pincettes qui se nourrit de l'un & de l'autre, attend volontiers que l'araignée soit remplie de vers, puis il la coupe par le milieu du corps & l'avale aussi tôt.

MANGE-FROMENT, est la chenille si pernicieuse aux blés quand ils sont sur pied; *voyez* PAPILLON DES BLÉS. Elle en mange la substance & en ronge les épis; elle se sauve en terre quand elle sent qu'on touche à l'épi : cette fausse chenille se transforme en mouche.

MANGE - ŒUFS DE GRILLONS. *Voyez* DESTRUCTEUR DE CHENILLES.

MANGE-SERPENT. Nom que les Égyptiens donnent à l'*ibis*. Voyez ce mot.

MANGEUR D'ABEILLES. *Voyez* GUÊPIER.

MANGEUR DE CHENILLES, est le serpent de Surinam dont le dos est cendré-gris, tiqueté de roux: les chenilles rases lui servent, dit-on, de pâture: le serpent d'Afrique ne mange que les chenilles velues.

MANGEUR DE FOURMIS ou MYRMECOPHAGE. *Voyez* FOURMILLIER.

MANGEUR D'HOMMES. *Voyez* AROMPO.

MANGEUR DE LOIRS. *Voyez* AMMODITE.

MANGEUR DE MILLET. Dans l'île de Cayenne on donne ce nom à une espece d'ottolan qui détruit les plantations de mil.

MANGEUR DE PIERRES *Voyez* LITHOPHAGE.

MANGEUR DE POIRES. On donne ce nom à la larve qui mange l'espece de poire nommée la *sucrée*: elle se métamorphose en une sorte de *teigne*. Voyez ce mot.

MANGEUR DE POULES. Espece de faucon nommé *pagani* dans l'île de Cayenne.

MANGLE ou MANGLIER, *mangue,* est un arbre des plus communs qui croissent aux lieux maritimes sous la zone torride dans les Indes occidentales, principalement le long des côtes de la Nouvelle Espagne & aux îles Antilles, vers l'embouchure des rivieres, où ils se multiplient prodigieusement. *Lémeri* dit qu'il y en a trois especes.

La premiere est appelée *cereiba :* c'est le *mangle blanc ;* il ressemble à un petit saule. Ses feuilles, qui sont opposées, reluisent au soleil, parce qu'elles sont poudrées à leur superficie d'un sel fort blanc qui vient des vapeurs de la mer, desséchées par la chaleur du soleil ; mais quand le temps est humide, ce sel se fond. (Ce phénomene mérite quelqu'attention de la part des Chimistes, en ce qu'il prouveroit que le sel marin monte avec son eau dans l'atmosphere jusqu'à une certaine hauteur.) Si cette propriété étoit particuliere au *cereiba* & qu'elle fût bien réelle, cet arbrisseau seroit suffisamment désigné ; mais toutes les plantes d'un autre genre, qui sont aussi voisines de la mer, en sont presque toujours également couvertes. Au reste, les fleurs du *cereiba blanc* sont jaunâtres & d'une odeur de miel. L'on sait aujourd'hui que le mangle blanc est le *mahot.*

La seconde espece de *mangle* se nomme *cereibuna.* C'est un petit arbrisseau dont la feuille est ronde & épaisse, d'un beau vert : sa fleur est blanche ; son fruit est gros comme une aveline, & fort amer.

La troisieme est appelée par les Indiens *guapareiba,* & par les Portugais *mangue verdadeiro ,* mangue noir véritable. Cet arbre est beaucoup plus élevé & plus ample que les précédens ; il n'excede pas vingt-cinq pieds de hauteur & vingt pouces de diametre ; son écorce est grise-brunâtre. Sa maniere de croître est singuliere & admirable ; car de ses rameaux flexibles, élevés & étendus, partent des paquets de filamens qui descendent jusqu'à terre, s'y couchent, y prennent racine & croissent de nouveau en arbres aussi gros que

celui d'où ils sortent. Ceux-ci se multiplient de la même maniere : un seul arbre peut devenir la souche d'une forêt entiere. M. *Froger* dans la Relation de ses voyages dit, que dans l'île de Cayenne les marais sont couverts de mangles, & que les huîtres s'attachent aux pieds & aux branches qui pendent de ces arbres. Des huîtres y déposent leur frai; la petite postérité y adhere aussi, grossit, & dans le flux & reflux se trouve alternativement dans l'eau ou suspendue aux branches dans l'air.

Le bois de ce mangle est solide, pesant, ayant les fibres longues & serrées, sa couleur est brune-rougeâtre : les Charpentiers s'en servent pour les petits bâtimens. Ses feuilles ressemblent à celles du poirier; ses fleurs sont petites; elles sont suivies par des gousses semblables extérieurement à des bâtons de casse, remplies d'une pulpe semblable à la moelle des os, d'un goût amer. Quelques Indiens en mangent faute d'autre nourriture. Sa racine est fort tendre : les Pêcheurs s'en servent pour guérir les piqûres des bêtes venimeuses & des poissons. La décoction de son écorce teint en couleur de rouille. Cette espece de mangle est un *paletuvier*. Voyez ce mot. Ces arbres sont si épais & leurs racines, sortant la plupart de terre, remontent, dit le même Auteur, & s'entrelacent si bien, qu'on peut en certains endroits marcher dessus pendant vingt lieues, sans poser le pied à terre. La disposition des racines du manglier empêche l'abordage à ceux qui naviguent, & donne une retraite sûre aux poissons contre les Pêcheurs.

L'on voit dans les Cabinets des parties de branches ou de racines de mangliers toutes couvertes d'huîtres.

MANGOUSTAN ou MANGOSTANS. Arbre pomifere des îles Moluques, mais qu'on a transporté dans l'île de Java, & dont on cultive aussi quelques pieds à Malaca, à Siam & aux Manilles. Il a la touffe si belle, si réguliere, si égale, qu'on le regarde aujourd'hui à Batavia comme infiniment plus propre à orner un jar-

din que le marronnier d'Inde même. Le mangoustan ressemble beaucoup au citronnier. Ses feuilles sont beaucoup plus longues & opposées; ses fleurs sont jaunes & aurore. Son fruit est de la grosseur d'une petite orange, & renfermé dans une maniere de boîte grise par dehors & rouge en dedans, épaisse d'un demi-doigt, un peu semblable à celle de la grenade, & assez amere : il porte en haut une espece de couronne à plusieurs pointes mousses, qui répondent à autant de rayons, renfermant des noyaux entourés d'une chair très-blanche, qui a le goût agréable & rafraîchissant de la cerise & de l'orange. On remarque une chose singuliere dans ce fruit, c'est que la chair est laxative & l'écorce astringente. On fait de celle-ci une tisane très-bonne pour la dyssenterie, qui est une maladie fort commune aux Indes. Quant au bois de *mangoustan* il n'est bon qu'à brûler. *Hist. de l'Acad. année 1730, page 66. Hist. Nat. de Siam & Transact. Philosop.*

MANGOUSTE ou MANGOUSE, ou RAT D'ÉGYPTE. *Voyez* ICHNEUMON.

MANGROVE. Les Anglois donnent ce nom au *paretuvier* ou *paletuvier* des Africains. *Voyez l'article* PALETUVIER.

MANGUIER, *mangas aut arbor mangifera*. C'est un arbre grand & rameux qui croît dans les pays d'Ormus, de Malabar, de Goa, de Guzarate, de Bengale, de Pegu & de Malaca : il y en a de deux especes; l'un est *domestique & cultivé*, l'autre est *sauvage*.

Le *manguier domestique* est très-gros, toujours vert, & a jusqu'à 40 pieds de haut. Il étend ses branches au loin à la ronde, & porte du fruit deux fois par an, depuis six ou sept ans jusqu'à cent ans : on le multiplie soit en le greffant, soit en le semant : il a de grandes feuilles. Son fruit, qui approche assez de la forme d'un cœur, pese quelquefois deux livres : on en trouve de diverses couleurs sur un même arbre, verdâtres, rouges, jaunes; tous sont d'un très-bon goût, savoureux & d'une odeur agréable. Ces fruits contiennent un

noyau large & aplati, dans lequel est une amande d'un goût d'amande amere; ce noyau est recouvert de la chair ou pulpe du fruit qui est jaune, & plus ou moins filamenteuse. On préfere les especes qui ont peu ou point de fibres, à cause que cette filasse est sujette à rester entre les dents, ce qui est fort incommode. Cette chair fibreuse est enveloppée d'une peau assez forte, quoique peu épaisse; elle contient un suc amer & résineux dont l'odeur est très-pénétrante, mais agréable au goût; ce suc est laiteux & caustique avant la maturité du fruit. Plus le noyau est petit, meilleure est la mangue. On préfere même celle qui n'a point de noyau; mais cet accident est rare. On coupe la mangue par morceaux, & on la mange crue ou macérée dans le vin. Les Indiens en confisent beaucoup au vinaigre; c'est ce qu'on appelle *achars de mangues*. (Le mot *achar* s'emploie pour tous les fruits qu'ils confisent ainsi : c'est pourquoi l'on dit achars de bambou, qui sont les plus estimés, achars de bilembi, achars de papaye, achars de cornichons, de limons, de citrons, de caramboles, &c.) La mangue s'appelle en Perse *ambo*, & en Turquie *amba*. Son noyau étant rôti est employé intérieurement pour arrêter le cours de ventre & pour tuer les vers.

Le *manguier sauvage* est plus petit que le cultivé : il croît abondamment dans tout le Malabar. Ses feuilles sont plus courtes; son fruit est gros comme celui du coignassier, de couleur verte, resplendissante, peu charnu; empreint d'un suc laiteux; son noyau est fort gros & dur : on appelle ce fruit *mangas bravas*. Il passe pour être un grand poison; & l'on dit que tous ceux qui en mangent, meurent sur le champ.

MANICOU ou MANITOU. Animal très-joli qui se trouve dans l'île de la Grenade : on le nomme *opassum* dans la Virginie; *maritacaca* & *coriguayra* dans d'autres endroits de ce Continent. C'est le *philandre* (sorte de *marmose* & de *rat manicou*) des Naturalistes; le *manitou* du P. *Dutertre* : on l'appelle aussi *didelphe*

ou *loir sauvage* de l'Amérique. *Voyez* DIDELPHE & MARMOSE. On donne aussi le nom de *manicou* à une espece de crabe de la Grenade, &c. *Voyez à l'article* CRABE.

MANIGUETTE ou GRAINE DE PARADIS. *Voyez* CARDAMOME.

MANIHOT ou MAGNOC, ou MANIOQUE, *ricinoïdes ex qua paratur magnoc, aut yuca foliis cannabinis*; (les Negres prononcent *magnoc*, les Portugais du Brésil disent *mandioca*). C'est un arbrisseau qui croît en Amérique, & des racines duquel on retire une farine avec laquelle on fait une sorte de pain appelé *cassave*. Les peuples de l'Amérique, depuis la Floride jusqu'au Magellan, le cultivent avec soin & usent de la cassave par préférence au maïs qu'ils ont en abondance. Cet arbrisseau s'éleve depuis trois pieds jusqu'à huit à neuf pieds de hauteur; sa tige est rougeâtre extérieurement, ligneuse, tendre, cassante, semblable à celle du sureau, partagée en plusieurs branches tortueuses & longues de cinq à six pieds. Ses feuilles sont d'un vert brun & digitées comme celles du chanvre; ses fleurs sont à cinq pétales d'un jaune pâle; la graine ressemble à celle du ricin, & n'est bonne qu'à semer. Cet arbrisseau, ainsi que tous ceux à moëlle, prend très-facilement de bouture.

On connoît trois sortes de magnocs à Cayenne: savoir, 1°. le *maillé* qui vient de chez les Indiens appelés *Maillés*; sa racine est bonne à arracher au bout de huit ou neuf mois; elle a la figure d'une betterave, & elle en a aussi la couleur quand on lui a enlevé la premiere peau. 2°. Le *magnoc rouge* qui a plus de goût que le précédent; il doit rester en terre un an. 3°. Le *magnoc baccacova*; il est en usage chez les seuls Indiens. Ces racines sont presque toujours attachées trois ou quatre ensemble. Dans la Guiane on plante le magnoc quand il commence à pleuvoir de temps en temps: ce plant se multiplie de branches coupées de sept ou huit pouces de longueur. Les Ca-

raïbes ou Sauvages des Iles entendent bien cette culture.

Dans les Indes & en Amérique on mange en maniere d'épinars les feuilles du magnoc hachées & cuites dans l'huile.

La racine de cet arbrisseau mangée crue seroit un poison mortel, mais lorsqu'elle est desséchée ou préparée, on en peut faire un pain si bon, que l'on dit que les Européens mêmes le préferent par goût au pain de froment. De quelque maniere qu'on s'y prenne, l'essentiel est d'enlever à cette racine un lait qui est un véritable poison; voici la méthode simple des Indiens & des Sauvages. Après avoir arraché les racines du magnoc qui ressemblent assez à des navets, ils les lavent & en enlevent la peau : ils gragent cette racine sur des râpes de cuivre rouge, & mettent la râpure dans un sac de jonc ou tissu d'écorce de latanier d'un tissu très-lâche ; ils disposent sous ce sac un vase très-pesant, qui faisant l'office de poids exprime le suc du magnoc & le reçoit en même temps. On rejette ce suc qui est mortel pour les hommes, & même pour les animaux, quoiqu'ils en soient fort friands. On fait sécher sur des plaques de fer à l'aide du feu la substance farineuse qui reste, & on acheve par-là de dissiper toutes les parties volatiles & venimeuses. Les grumeaux de magnoc desséchés & divisés par le moyen d'un hébichet (espece de crible un peu gros) sont la farine de magnoc appelée au Brésil & au Pérou, *farina de palo* : on en fait du *couac* & de la cassave.

Les Indiens de la côte de Cayenne préferent le couac ou *couan* à la cassave ; il est connu à la Martinique sous le nom de farine de magnoc : on en fait au moins autant d'usage que de la cassave. Pour faire le couac on jette dans une poêle large & peu profonde de la farine de magnoc, on remue sur un feu lent & modéré cette farine durant huit heures de suite, prenant garde qu'elle ne se pelotte en masse, pendant que l'humidité de la

farine s'évapore doucement : l'opération eſt finie quand la fumée diminue, & que le couac en rougiſſant ſe réunit en petits grains.

La caſſave ſe fait en deſſéchant la farine du magnoc, juſqu'à ce qu'elle ſoit compacte : on la caſſe pour la paſſer dans une eſpece de tamis appelé *manaret* : pendant cette opération on fait chauffer une platine qui eſt ou de terre cuite ou de fer : on y étend la farine juſqu'au bord de tous les côtés ; lorſqu'elle ſe couvre de petites élévations, c'eſt une marque que la caſſave eſt cuite du côté où elle touche la platine ; on la retourne pour la cuire également de l'autre côté : on l'expoſe enſuite au ſoleil, afin qu'elle ſe conſerve long temps : on la garde dans un lieu chaud au défaut d'étuve. Ces eſpeces de galettes, larges & minces à peu près comme du croquet s'appellent *pain de caſſave* ou *pain de Madagaſcar* : les Sauvages les font plus épaiſſes. Pour faire uſage du couac ou de la caſſave, il ne s'agit que de les humecter avec un peu d'eau pure ou de bouillon.

Le lait exprimé de la racine du magnoc, a la blancheur & l'odeur du lait d'amande. Quoique ce ſoit un poiſon, en le laiſſant dépoſer on obtient une ſubſtance blanche & nourriſſante que l'on trouve dans le fond du vaſe, & qu'on lave bien avec de l'eau. Cette fécule a l'apparence de l'amidon le plus blanc. On l'appelle *mouſſache*, on l'emploie au même uſage que notre amidon : mais cette poudre brûle les cheveux à la longue : on en fait auſſi des eſpeces d'échaudés & des maſſepains, &c. en y mêlant du ſucre. Les Sauvages écraſent la mouſſache ſur les deſſins qu'ils gravent ſur leurs ouvrages en bois, de façon que les hachures paroiſſent blanches ſur un fond noir ou brun, ſelon la couleur du bois qu'ils ont mis en œuvre. Cette troiſieme préparation de la farine de magnoc porte le nom de *cipipa*. On donne le nom de *capiou* à la préparation ſuivante : on prend l'eau de magnoc toute ſimple & celle qui ſurnage le cipipa : on les fait réduire

à moitié sur le feu en les écumant à mesure : on y ajoute alors une cuillerée de cipipa, & on fait rebouillir le tout jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine consistance, on y met du sel & du piment : voilà le *cabiou*. On fait aussi du *langou* avec de la cassave qu'on trempe un peu dans de l'eau froide, & on la jette ensuite dans de l'eau bouillante : on remue le tout, & il en résulte une sorte de pâte ou bouillie qui est la nourriture la plus ordinaire des Esclaves Noirs : elle est saine & légere. Le *mateté* est du langou dans lequel l'on mêle du sucre ou du sirop : les Negres s'en nourrissent quand ils sont malades.

On prétend que le suc du roucou est un contre-poison pour ceux qui auroient avalé du manihot non préparé, pourvu qu'on l'avale sur le champ ; car ce remede n'auroit aucun effet, si on laissoit passer plus d'une demi-heure. On a lu à l'Académie de Berlin le 17 Mai 1764 quelques expériences curieuses que M. *Ph. Fermin*, Médecin, a faites à Surinam, sur le suc exprimé de la racine de la cassave amere ou du manioc : (car il y a de la cassave douce dont le suc est peu ou point dangereux) : ce Docteur a fait périr dans l'intervalle de vingt-quatre minutes, des chiens & des chats auxquels il a donné ce suc à une dose médiocre (comme à celle d'une once & demie pour un chien moyen). Les symptômes qui précédoient une mort si prompte étoient des envies de vomir, des anxiétés, des mouvemens convulsifs, la salivation & une évacuation abondante d'urine & d'excrémens. Ayant ouvert le corps de ces animaux, M. *Firmin* trouva dans leur estomac la même quantité de suc qu'ils avoient avalée, sans aucun vestige d'inflammation, d'altération dans les visceres, ni de coagulation dans le sang ; d'où il conclut que ce poison n'est pas âcre ou corrosif & qu'il n'agit que sur le genre nerveux. M. *Fermin* dit avoir guéri un chat, qu'il avoit empoisonné ainsi, en le faisant vomir avec de l'huile chaude de navette : il ajoute qu'ayant distillé à un feu gradué cinquante

livres de suc récent de manioque, la vertu du poison n'a passé que dans les trois premieres onces de l'esprit qu'il a retiré & dont l'odeur étoit insupportable. Il a eu occasion d'essayer sur un Esclave empoisonneur la force terrible de cet esprit : il en donna à ce malheureux trente-cinq gouttes qui furent à peine descendues dans son estomac, qu'il poussa des hurlemens affreux, & donna le spectacle des contorsions les plus violentes; ce qui fut suivi d'évacuations & de mouvemens convulsifs, dans lesquels il expira au bout de six minutes. Trois heures après on ouvrit le cadavre, & on ne trouva aucune partie offensée ni enflammée, mais l'estomac s'étoit retréci de plus de la moitié.

MANIKIN. Espece de grand singe, qui se trouve à la Côte d'Or. Son poil est noir & de la longueur du doigt : il a la barbe blanche & si longue, qu'on lui a donné le nom de *monkeys*, qui signifie *petit moine*. Les Negres emploient sa peau à faire des *fetis*, especes de bonnets dont ils se couvrent la tête.

MANIL. Arbre assez commun en Guiane : il porte ordinairement sur ses vieilles branches une résine qui sert de brai aux habitans pour calfater leurs canots. Elle conserve assez bien le bois qu'on en frotte. Pour l'avoir, il faut quelquefois abattre l'arbre qui heureusement sert à d'autres usages. On le coupe de longueur, on le refend pour en faire des douves de barriques : le bardeau qu'on en fait dure dix ans. *Mais. Rust. de Cayenne.*

MANIMA. Serpent aquatique du Brésil : il ne sort que peu ou point de l'eau : il s'en trouve qui ont trente pieds de longueur : il est tiqueté de différentes couleurs fort opposées entr'elles. Les Sauvages disent que c'est de là qu'ils ont pris la coutume de se peindre le corps : ils ont une si grande vénération pour cet animal, que celui à qui le manima s'est fait voir, demeure persuadé qu'il vivra très-long-temps.

MANIOQUE ou MANIOC. *Voyez* MANIHOT.

MANIPOURIS ou TAPIRET. *Voyez* TAPIR.

MANIS. Quelques Auteurs donnent ce nom au *lézard écailleux* : voyez ce mot. Les Agriculteurs de la Bretagne appellent aussi *manis* les fumiers composés en partie de goëmon ou varec : ils estiment beaucoup le manis désigné sous le nom de *petit chêne de mer à pois* ou *à boutons*.

MANITOU. *Voy. les articles* TONNE & MANICOU.

MANNE ou MANNE SOLUTIVE, *manna*. C'est un suc mielleux concret, qui tient beaucoup de la nature du sucre ou du miel, qui se fond & se dissout facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur foible & fade, & de la classe des corps muqueux. On en distingue de plusieurs sortes ; il y en a de couleur blanche ou jaunâtre, il y en a de grasse ou solide, en larmes ou en grains, ou en marrons, enfin selon la forme, le lieu où on la récolte, & les arbres d'où elle sort.

La MANNE DE CALABRE, *manna Calabra*, est communément en larmes grassettes, d'un blanc blond, d'une odeur de drogue, jaunissant par la suite, & devenant plus glutineuse & un peu âcre. On choisit celle qui est légere, pure, d'un jaune claire & agréable au goût : elle purge mieux que celle qui est très-pure & en larmes.

Dans la Calabre & la Sicile, la manne découle d'elle-même ou par incision, de deux sortes de frênes : *voyez à l'article* FRÊNE. C'est pendant les chaleurs de l'été que cet écoulement se fait sous la forme d'une liqueur claire ; la manne sort des branches & des feuilles de cet arbre, & s'il ne pleut pas, elle se durcit par la chaleur du soleil en grains ou en grumaux. Les habitans de la Calabre appellent la manne qui coule d'elle-même *manna di spontana*, & celle qui sort par une incision faite à l'écorce de l'arbre, *manna forzatella* : on appelle *manna di fronde*, celle que l'on recueille sur les feuilles, & *manna di corpo*, celle que l'on tire du tronc de l'arbre.

M. Geoffroi, *Mat. Médic.* dit que dans la Calabre

la manne coule d'elle même par un temps serein, depuis le vingt Juin, jusqu'à la fin de Juillet, du tronc & des grosses branches des frênes : elle commence à couler vers le midi & elle continue jusqu'au soir, sous la forme d'une liqueur très-claire : elle s'épaissit ensuite peu à peu, & se forme en grumeaux qui durcissent & deviennent blancs : on ne les ramasse que le lendemain au matin, en les détachant avec des couteaux de bois, pourvu que le temps ait été serein pendant la nuit : car s'il survient de la pluie ou du brouillard, la manne se fond & se perd entiérement. Après que l'on a ramassé les grumaux, on les met dans des vases de terre non vernissés ; ensuite on les étend sur du papier blanc, & on les expose au soleil, jusqu'à ce qu'ils ne s'attachent plus aux mains : c'est-là ce que l'on appelle la *manne choisie* du tronc de l'arbre, ou la *manne en sorte des boutiques.*

Sur la fin de Juillet, lorsque cette liqueur cesse de couler, les paysans font des incisions dans l'écorce des deux sortes de frêne ; alors il découle encore une semblable liqueur depuis le midi jusqu'au soir, qui se coagule en grumeaux plus gros. Quelquefois ce suc est si abondant qu'il coule jusqu'au pied de l'arbre, & y forme de grandes masses qui ressemblent à de la cire ou à de la résine. On les y laisse pendant un ou deux jours, afin qu'elles se durcissent ; ensuite on les coupe par petits morceaux, & on les fait sécher au soleil : c'est-là ce qu'on appelle la *manne par incision*, *manna forzatella :* sa couleur n'est pas si blanche, elle devient bientôt jaunâtre, puis brunâtre : elle est toujours remplie d'impuretés.

La troisieme espece de manne, est celle que l'on recueille sur les feuilles du petit frêne, *fraxinus humilior :* c'est la *manna di fronde.* Aux mois de Juillet & d'Août vers le midi, on la voit paroître d'elle-même, comme de petites gouttes d'une liqueur très-claire, sur les fibres nerveuses des grandes feuilles, & sur les veines des petites ; par la chaleur ces gouttes se coa-

gulent bientôt en petits grains blancs de la grosseur du froment. Cette manne est difficile à ramasser ; aussi la trouve-t-on rarement dans les boutiques, même en Italie : on l'appelle *manne mastichine* ou *en grains*.

Les habitans de la Calabre mettent de la différence entre la manne tirée par incision des arbres qui en ont déjà donné d'eux-mêmes, & celle qui est tirée des frênes sauvages, qui n'en donnent jamais d'eux-mêmes ; on prétend que cette derniere est meilleure que la premiere, de même que la manne qui coule d'elle-même du tronc, est préférable à toute autre. Quelquefois après que l'on a fait l'incision dans l'écorce de certains frênes, qui ne sont qu'une variété de notre *fraxinus excelsior*, & ne croissent qu'à la hauteur de quinze pieds, on y insere des pailles ou de petites branches, & par ce moyen le suc qui coule le long de ces corps, prend en s'épaississant la forme des stalactites pendantes, que l'on enleve quand elles sont assez grandes. Telle est la manne en larmes de nos boutiques, qui est légere, blanchâtre, pure, d'un assez bon goût, mais qui purge moins que les autres : on la tient bien enfermée dans des boîtes, car le contact de l'air la ramollit ou la fait jaunir facilement.

Après la manne en larmes, on fait plus de cas dans nos boutiques de la manne *seche*, & en *sorte*, connue sous le nom de *manne de Marême*. On place après celle-là la *manne de Cinesy*, qui est blanche, seche & en petites larmes. Vient ensuite la *manne romagne* qui est en larmes assez grosses, mêlées de marrons ou grumeaux, & de couleur jaunâtre ; puis la manne de Calabre, & celle qu'on récolte dans la Pouille vers Galliopoli près du mont Garganus, appelé aujourd'hui le *Mont Saint-Ange* : quoiqu'elle ne soit pas fort seche, & que sa couleur soit un peu jaune, elle n'est pas moins estimée. Enfin la moins recherchée est celle qui vient dans le territoire de Rome,

appelée la *tolfa*, près de Civita-Vecchia. Cette manne, quoique ſeche, eſt opaque & peſante.

Outre ces ſortes de manne de l'Italie, nous avons encore celle de France, nommée *manne de Briançon*, ou *du méleze*, parce qu'elle découle près de Briançon en Dauphiné, de l'arbre qui porte le nom de *méleze*.

Cette manne eſt blanche, en petits grains alongés & de la groſſeur du poivre : elle eſt douce & agréable, d'un goût de ſucre & un peu réſineux : on en fait rarement uſage à Paris, car elle purge beaucoup moins que celle d'Italie. La manne de Briançon paroît ſur les feuilles du méleze en différens temps, depuis le vingt de Juin juſqu'à la fin d'Août. On n'en peut faire la récolte que dans des années chaudes & ſeches ; car il ne paroît point de manne quand la ſaiſon eſt pluvieuſe : on a de la peine à la ſéparer de la feuille du méleze, où elle eſt attachée fortement.

Les payſans vont le matin abattre à coups de haches les branches de cet arbre ; & les ayant miſes par monceaux, ils les gardent à l'ombre ſous les arbres. Le ſuc qui eſt encore alors trop mou s'épaiſſit & ſe durcit dans l'intervalle de vingt-quatre heures : alors on le ramaſſe & on l'expoſe au ſoleil pour le ſécher entierement.

On fait uſage en Orient d'une autre eſpece de manne, qui vient d'un petit arbriſſeau épineux, nommé *alhagi* ou *agul*, & qui croît abondamment en Egypte, en Arménie, en Géorgie, autour du Mont Ararat & d'Ecbatanes, & dans quelques îles de l'Archipel, même en Perſe, où les peuples appellent cette manne *trunſchibin*, de même que les Arabes la nomment *thereniabin* & *trungibin*. Voyez au mot Agul.

On trouve encore de la manne ſur le pin, le ſapin, le chêne, le genévrier, l'érable, l'olivier, le cedre, le ſaule, le figuier, & ſur pluſieurs autres arbres,

Les diverſes eſpeces de mannes ſont déſignées dans les Auteurs, ſous quantité de noms aſſez differens. On

a appelé la manne, dans les premiers temps, *miel de l'air* ou *rosée céleste*, parce qu'on croyoit qu'elle tomboit la nuit sur les feuilles de frêne, de la même maniere que Dieu fit autrefois pleuvoir dans le Désert la manne des Israélites : on a encore appelé *manne*, des sucs concrets qui se trouvent sur les feuilles du cedre, de l'apocin de Syrie, &c Ces sucs sont connus sous les noms d'*huile mielleuse*, ou *éléomeli*, ou *saccharalhuzar*, ou *alhasser*, ou *siracon*, *miel cédrin*, ou *du Mont-Liban*, &c.

Toutes les especes de mannes purgatives proviennent de l'extravasion du suc nourricier des arbres sur lesquels on les trouve. Il y a des frênes qui en donnent sans discontinuer pendant trente ou quarante ans.

La manne est un purgatif très-bon & très-doux, propre à chasser les matieres visqueuses des premieres voies : elle convient aux enfans, à tous les malades, aux femmes enceintes & aux vieillards : elle est très-utile dans les maladies de la poitrine, bilieuses, inflammatoires; dissipe la tension du bas ventre, & évacue par les selles toutes les humeurs grossieres. Les Médecins praticiens savent les cas où il faut joindre à la manne le tamarin, le séné, quelque sel, &c. Mais dans tous les cas il faut toujours faire bouillir un peu la manne, & avoir soin, quand on en acherte, de sentir si elle n'a pas une odeur aigre ou de levain; ce qui annonce une vieille manne & qui est d'une qualité bien inférieure, pour ne pas dire défectueuse.

MANNE D'ALAGIE ou D'ALHAGI. *Voy.* AGUL.

MANNE ou SUCRE D'ALHUSAR ou ALHASSER. *Voyez à l'article* APOCIN.

MANNE DE BRIANÇON. *Voyez* MÉLEZE & *l'article* MANNE.

MANNE D'ENCENS. *Voyez au mot* OLIBAN.

MANNE DE POLOGNE. On a donné aussi ce nom à la graine d'un chiendent très-commun en France & même aux environs de Paris : c'est le *gra-*

men dactyloides esculentum, ou chiendent pied de poule.

MANNE DE PRUSSE. C'est la graine d'un autre chiendent qui n'est guere moins commun que le précédent, & qui a le nom de *chiendent flottant*, parce qu'il vient dans les ruisseaux. M. *Guettard* dit que les Prussiens ramassent les grains de ce chiendent, comme les Polonois le font de ceux du chiendent pied de poule, avec des tamis qu'ils passent sous leurs épis, en secouant ces épis. L'un & l'autre peuple fait avec ces graines des especes de gruaux très-délicats, & dont les soupes sont agréables à manger.

MANNE LIQUIDE. C'est la manne *thereniabin*, qui est tombée en une sorte de *deliquium*. *Voyez le mot* AGUL *& l'article* MANNE.

MANNE MASTICHINE. *Voyez au mot* CÉDRIA.

MANOBI. *Voyez* PISTACHE DE TERRE.

MANOUSE. C'est une sorte de lin qui nous vient du Levant à Marseille. *Voyez* LIN.

MANS. C'est la larve du hanneton.

MANSARD. Nom qu'on donne au pigeon ramier. *Voyez à l'article* PIGEON.

MANTE ou L'ITALIENNE, *Italica, mantis dicta*. C'est un insecte qui approche beaucoup du genre des sauterelles, mais dont le corps est infiniment plus effilé. Ses tarses ont chacun cinq articles; ses antennes sont simples courtes & filiformes; sa tête est petite & aplatie: aux deux côtés de la tête sont deux gros yeux à réseau, & en dessus deux petits yeux lisses; ce qui fait quatre en total: son corcelet est long, étroit, bordé & orné d'une espece de croix saillante: les étuis qui couvrent les deux tiers de l'insecte sont veinés, à réseau, croisés l'un sur l'autre, & couvrent des ailes transparentes & veinées: les pattes postérieures sont fort longues & les antérieures très-larges: la couleur de la mante est verte, un peu brunâtre. Comme cet insecte a des jambes fort longues, qu'il plie & pose

quelquefois les deux premieres l'une contre l'autre ; en se tenant presque droit sur les autres pattes, cette attitude pieuse qui imite alors celle où nous joignons les mains, a suffi pour en faire un insecte dévot, dit M. de Réaumur, *Mem. I. Tom. I. pag. 19* : on lui a fait prier Dieu ; le peuple de Provence l'appelle même *Prega-Diou, pregue-Dieu* ; & l'on croit que l'insecte devine les choses & indique les chemins qu'on lui demande, parce qu'il étend souvent ses pattes de devant tantôt à droite, tantôt à gauche. Aussi le regarde-t-on comme un insecte presque sacré, auquel il ne faut faire aucun mal. Le paquet d'œufs que la femelle dépose est des plus singuliers par leur forme & leur position. M. *Haller* dit qu'on a aussi trouvé des mantes en Suisse.

On voit diverses sortes de mantes au Cabinet du Jardin du Roi, l'une appelée la *fraise de Saint-Domingue*, l'autre le *spectre*, &c. La mante s'attache au temps de sa métamorphose, aux extrémités des branches de quelques arbres ; il n'en a pas fallu davantage à ceux qui les ont vu sortir de leurs chrysalides ainsi situées, & qui sont à peu près du même vert que la brnche à laquelle elles sont attachées, pour assurer que ces insectes naissoient effectivement d'un arbre. *Voyez maintenant l'article* FEUILLE AMBULANTE.

MANTEAU DUCAL. Espece de coquillage bivalve du genre des peignes & à oreilles inégales : ses deux valves sont également belles, elles sont rouges, bariolées par zones de blanc, de jaune & de noir : le travail en est grené à côtes longitudinales, chargées de stries comme tuilées ; les bords des oreilles sont orangés & ses contours sont chantournés : cette coquille est fort recherchée dans les cabinets de curiosité. Le manteau ducal blanc s'appelle la *gibeciere* ou la *bourse*.

MANTEAU ROYAL. *Voyez* CHENILLE A MANTEAU ROYAL.

MANTEQUE. *Voyez à l'article* AUTRUCHE.

MANUCODIATA.

MANUCODIATA. Nom que les Indiens ont donné à un genre d'oiseau que nous nommons *oiseau de paradis*. Voyez ce mot.

MAPAS. Arbre laiteux de la Guiane, qui vient très-haut & très-gros sans être fort branchu : son écorce est lisse. Le suc de cet arbre, mêlé avec une égale quantité de suc de figuier sauvage, produit une substance impénétrable à l'eau, une espece de cuir non élastique, qui s'amollit pourtant au feu ou exposé à la grande ardeur du soleil. Les Negres emploient le lait qu'ils en tirent pour faire mourir les pians des enfans qui ont souvent bien de la peine à guérir de cette maladie ; mais comme le dit M. de *Préfontaine*, il ne faut s'en servir qu'après que la mere des pians (le signe diagnostique) a disparu : on lave alors les enfans avec la feuille & la racine de mapas bouilli. Cette attention épargne aux enfans les suites funestes des pians.

Cet arbre au défaut d'autres, peut servir à faire des planches propres à couvrir les vases ou les canots qui servent au roucou ou aux différentes boissons C'est l'*amapa* du Pérou. *Maison rustique de Cayenne*.

On n'est pas encore bien instruit de la différence ou des rapports qu'il y a entre cet arbre & le *mapou* des Indes orientales. Le bois de celui-ci est très-léger & mou ; on l'appelle *bois de flot* ou *de liége :* il y a tel de ces arbres si gros que dix hommes ne pourroient l'embrasser. Le mapou est le mahot à grandes feuilles : son tronc & ses branches contiennent abondamment une moelle blanchâtre, seche & fort légere. Le bois vidé de cette moelle & coupé par tronçons, supplée au liége. On trouve aussi à Saint-Domingue le mapou rouge.

MAPOU. *Voyez à l'article* MAPAS.

MAPURITA. *Voyez à l'article* MOUFFETTES.

MAQUEREAU ou AURIOL, ou HORREAU ; *scomber*, est un poisson de mer fort connu dans les poissonneries : il est long d'environ un pied ; son corps

eſt rond, charnu, épais & ſans écailles, gros comme le poignet : il a le muſeau pointu, la queue l'eſt encore davantage, & finit par deux ailerons ou nageoires éloignées l'une de l'autre : l'ouverture de ſa bouche eſt aſſez grande ; les bords du bec ſont menus & aigus ; la mâchoire de deſſous entre dans celle de deſſus, & ſe ferme comme une boite : l'une & l'autre ſont garnies de petites dents : ſes yeux ſont grands & dorés ; la peau de ſon dos dans l'eau eſt d'une couleur jaune de ſouſre, hors de l'eau quand il eſt mort elle eſt de couleur verte, bleuâtre & argentine au ventre & ſur les côtés : ſon dos eſt marqué de pluſieurs traits noirs en travers : proche l'anus il a une petite nageoire, ſur le dos une pareille, & pluſieurs autres plus petites encore d'eſpace en eſpace : il a une autre nageoire au commencement du dos, deux autres aux ouies & deux au deſſous. *Ariſtote* dit que les maquereaux, ainſi que le thon fraient au mois de Février : ils font leurs œufs au commencement de Juin ; ces œufs écloſent enfermés dans une petite membrane.

Les maquereaux de l'Océan ſont plus grands que ceux de la Méditerranée : la chair de ce poiſſon eſt graſſe, cependant compacte, ſans arêtes, de bon ſuc & nourriſſante. Les Iſlandois mépriſent ce poiſſon au point de ne pas vouloir le pêcher. Les Anciens faiſoient de la liqueur des maquereaux ſalés leur *garum*, ſaumure fort eſtimée & d'un grand prix.

Lémeri dit que l'on a donné le nom de maquereau à ce poiſſon, parce que dès l'arrivée du printemps il ſuit les petites aloſes, qui ſont appelées *pucelles* ou *vierges*, & les conduit à leurs mâles. Quoi qu'il en ſoit, le maquereau eſt de l'eſpece des poiſſons qui font annuellement la grande route, & ſemblent, ainſi que les harengs, s'offrir à la plupart des peuples de l'Europe. M. *Anderſon, Hiſt. Nat. de l'Iſlande, pag.* 197, dit qu'on lui a aſſuré que ce poiſſon paſſe l'hiver dans le Nord. Vers le printemps il cotoie l'Iſlande, le Hittland, l'Ecoſſe & l'Irlande, en ſe jetant de-là dans

l'Océan Atlantique, où une colonne, en paſſant devant le Portugal & l'Eſpagne, va ſe rendre dans la Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche où elle paroît en Mai ſur les côtes de France & d'Angleterre, & paſſe de-là en Juin devant les côtes de Hollande & de Friſe. Cette colonne étant arrivée en Juillet ſur la côte du Jutland, détache une diviſion qui, faiſant le tour de la pointe, ſe jette dans la mer Baltique, pendant que le reſte en paſſant devant la Norwége, s'en retourne au Nord. Comme ce poiſſon n'eſt pas propre pour le commerce, & que généralement on n'y fait pas d'attention, l'Auteur dit qu'il lui a été impoſſible de parvenir à une certitude poſitive à l'égard de ſa marche, & il a été obligé de ſe contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Gilheland. (Les inſectes & les petits vers de mer qui ſe trouvent en différens temps dans les partages, ſont vraiſemblablement les bouſſoles qui les dirigent dans cette marche.) On commence cependant à ſaler ce poiſſon comme le hareng: nous en avons mangé en différens endroits de l'Ecoſſe qui étoit très-bon: on choiſit le plus gros pour cette opération. La pêche s'en fait la nuit; du moins elle eſt plus abondante que pendant le jour.

Le maquereau des Indes a des couleurs vives, une ligne autour du ventre, & une autre qui lui prend depuis la tête juſqu'aux yeux.

Le maquereau de Surinam eſt, ſelon *Ray*, le *trachurus* du Bréſil, auquel les habitans du pays donnent le nom de *guara-tereba*: la largeur de ſa tête & de ſon corps eſt plus perpendiculaire que tranſverſale: ſon corps eſt ſerré, excepté près de l'anus où il eſt très-large: il eſt preſque carré vers la queue: les yeux ſont petits, l'iris pourpre: il a huit nageoires garnies d'arêtes ſans compter la queue, & dix petites nageoires ſans arêtes: on le pêche à Surinam.

On donne le nom de *maquereau bâtard* à un poiſſon nommé par *Rondelet*, *gaſcanet* & *chicarou*. Voyez SIEUREL.

MARACANNA. Oiſeau du Bréſil plus grand que les perroquets : la couleur de ſon plumage eſt d'un gris tirant ſur le bleu ; ſon cri eſt ſemblable à celui des perroquets. Il ſe nourrit de fruits.

MARACOANI. Petit cancre carré & velu du Bréſil : il ſe promene dans les endroits qui ſe trouvent à ſec après le reflux de la mer ; dans tout autre temps il ne ſort pas de ſon trou : ſa couleur eſt rouſſe. Les habitans de ce pays en mangent la chair.

MARACOC ou MURUCUJA. *Voyez l'article* GRENADILLE.

MARAIL DES AMAZONES. Nom qu'on donne dans l'île de Cayenne & dans le pays qu'arroſe la riviere des Amazones, à un oiſeau que M. *de Buffon* ſoupçonne être la femelle de l'*yacou*. Il y en a de couleur cendrée & noirâtre. Cet oiſeau s'apprivoiſe aiſément : ſa chair eſt délicate & meilleure que celle du faiſan, en ce qu'elle eſt plus ſucculente.

MARAIS, *palus*. Nom donné à un lieu plus bas que les lieux voiſins, où les eaux s'aſſemblent & croupiſſent parce qu'elles n'ont point de ſortie. On appelle auſſi *marais* certains lieux humides & bas où l'eau vient quand on creuſe un pied ou deux dans la terre. Un tel ſol eſt noirâtre, poreux, mou & comme détrempé par de l'eau dormante, qui s'y corrompt & putréfie en même-temps la plupart des roſeaux & autres plantes qui y végetent. Les marais & les étangs different des lacs, en ce qu'ils peuvent être deſſéchés : le terrain d'un lac eſt toujours noyé ou couvert d'eau.

Les marais ſont ſouvent en pure perte entre les mains des particuliers, (ſinon dans les endroits voiſins de la mer, où l'on conſtruit des marais ſalans entourés de digues : *voyez* SEL MARIN. On pourroit cependant en tirer bon parti, ſoit en les deſſéchant par des foſſés capables de recevoir l'eau & de relever le terrain, ou par des canaux & ſaignées qui la faſſent écouler s'il y a de la pente, ou par des moulins ou par quelqu'autre artifice ſemblable. Ces opérations ſi na-

turelles, si faciles, mais si négligées, seroient une source de richesses pour un grand nombre de pays où l'on a besoin de pâturages ou de tourbieres ou de terrain habitable, &c. Les Provinces-Unies des Pays-Bas & les environs de Bergues peuvent bien servir de modele à cet égard. *Voy. les mots* TERRE & TOURBE, &c.

Les marais les plus considérables que l'on connoisse sont à Surinam; ils ont plus de cent lieues d'étendue: en Asie les marais de l'Euphrate & le Palus Méotide sont très-renommés: les plus fameux marais de l'Europe sont ceux de Moscovie à la source du Tanaïs; ceux de Finlande, de Hollande & de Westphalie: l'Amérique n'est presque qu'un marais continu dans toutes ses plaines.

La *mare* est une très-grande citerne, souvent aussi profonde que large, que l'on pratique dans une cour ou dans les champs pour l'usage des bestiaux: son eau est toujours trouble & d'un goût terreux ou bourbeux, ainsi que toutes les eaux stagnantes: le sol en est argileux. Les eaux des mares & des marais recouvrent communément des buissons & des mousses, & servent de retraites à une infinité d'insectes, &c.

MARALIS. Espece de cerfs jaunes que l'on a amenés quelquefois de Petersbourg du pays des Yacoutes, à ce que dit *Gmelin.*

MARANGOUIN. *Voyez* MARINGOUIN *& le mot* COUSIN.

MARAQUA ou MARAKA. *Voyez* CALEBASSIER.

MARBRE, *marmor*, est une pierre dure, compacte, susceptible de poli, blanche ou de différentes couleurs, d'un grain plus ou moins fin, opaque, quelquefois demi-transparente, se divisant en morceaux irréguliers. Il y en a de différentes duretés; mais toutes les especes produisent au feu, à l'air & dans les acides les mêmes effets que la pierre à chaux. La propriété qu'ont quelques-uns d'entrer en fusion au feu ordinaire, ne dépend que des mélanges de matieres hétérogenes qui s'y trouvent interposées. Les marbres variant à chaque

couche, on conçoit pourquoi ils n'ont pas la même dureté, & ne prennent point un poli également brillant.

Le marbre, quel qu'il ſoit, eſt formé pour la plus grande partie de *coquilles marines*, de *madrépores*, d'*entroques*, de *belemnites*, d'*orthocératites*, & d'autres ſemblables productions à *polypier* ou *zoophytes* également calcaires. Dans les marbres groſſiers & à taches de différentes couleurs, on reconnoît toujours ces corps organiſés, ſurtout dans les parties blanches; dans ceux qui ſont plus fins on ne les rencontre pas toujours, parce qu'ils ſont composés de parties plus atténuées. L'eſpece de tranſparence de pluſieurs ſortes de marbre appuie cette conjecture, ainſi que celle des albâtres qui ne ſont que des marbres paraſites. Plus les marbres ſont fins, plus ils ſont ſuſceptibles d'être bien travaillés, ſculptés, tournés & polis; ce qui rend en même temps leurs couleurs plus belles & plus brillantes, ainſi qu'on peut l'obſerver ſur les colonnes, & vaſes & les ſtatues qui en ſont faites.

La partie liante des grains du marbre eſt la même que le gluten de la marne. Les pierres de ce genre, quoique dures dans leurs carrieres, acquierent encore plus de cette propriété étant ſorties ſur le champ; mais par leur nature qui donne priſe aux impreſſions de l'air, les marbres expoſés dans les lieux publics jauniſſent, ſe dépoliſſent, ſe crevaſſent & ſe détruiſent plus ou moins promptement, ſelon le plus ou moins de parties glutineuſes qui maſquent & cimentent les molécules calcaires qui conſtituent cette pierre.

Les couches ou les maſſes de marbre ſont quelquefois très-épaiſſes & très-conſidérables: elles obſervent ſouvent dans leur carriere la même poſition des lits ou bancs que les autres pierres calcaires. Lorſqu'on eſt sûr du degré de perfection de cette pierre, on ſuit la veine, diſons la couche de la carriere, & à l'aide de la poudre & du levier on en diviſe les maſſes; enſuite on les ſcie, on les taille avec l'acier, & on les polit avec le ſable,

la ponce, &c. on en orne les édifices destinés à annoncer la richesse & la magnificence.

Les Lithologistes ont décrit une infinité de diverses especes de marbres, qui ne varient entr'elles que par la dureté, l'éclat, la couleur & la grandeur des bigarrures. Les veines & les couleurs qui relevent l'éclat du marbre, sont dues aux infiltrations des substances métalliques.

Nous ne distinguerons que trois especes générales de marbre; savoir,

1°. Le MARBRE PROPREMENT DIT OU D'UNE SEULE COULEUR, *marmor unicolor*. Il y en a de blanc, tels sont ceux de Saligno, de Carrare, de Padoue, de Gênes & de Bayonne, celui de Mont-Caputo près de Palerme & que l'on appelle *il marmo corallino bianco*, l'*imboscate* du Mont Sinaï, ceux de Paros & d'Antiparos ou de Grece, qui sont aussi fins que certaines especes d'albâtres, mais trop tendres pour prendre un beau poli. Ces sortes de marbres blancs sont après le noir les plus légers de tous: d'ailleurs ils sont très-propres à la sculpture: les plus belles statues de l'antiquité & ces édifices pompeux qui ont echappé aux injures des temps & de la barbarie, ont été faites de ce marbre: aussi l'appelle-t-on le *marbre statuaire*: En 1760 on a cherché & trouvé dans le Bourbonnois les carrieres de marbre blanc & coloré, exploitées autrefois par les Romains, & qu'ils avoient employé dans la construction des bains de Bourbon-Lancy. On en a pavé tout récemment la Cathédrale de Paris. On compte encore parmi les marbres d'une seule couleur le marbre gris de Lesbos, le marbre bleu turquin de Siti, le marbre jaune de Numidie, le marbre rouge du Mont Golzim, celui qui est appelé le *verdello* d'Italie, le *noir* ou *tusebe* d'Assouan. Les marbres noirs de Dinant, de Namur, de Barbançon, de Laval, de Pons, sont encore très-renommés, ainsi que ceux que l'on appelle le *porte-or*, la *griotte*, la *breche de Sauveterre*. Le *marbre breche* n'est autre chose qu'un amas de petits

cailloux de marbre de différentes couleurs fortement unis ensemble, de maniere que lorsqu'il se casse, il s'en forme autant de breches qui lui ont fait donner ce nom. La *breche d'Alep* est un mélange de petits morceaux, ou gris, ou rougeâtres, ou bruns, ou noirâtres, mais où le jaune domine. La *breche violette* est un composé de fragmens blancs, violets & quelquefois bruns. La *breche grise* est composée de morceaux gris, noirs, blancs, bruns. Il y a quantité d'autres variétés de marbres breches; celles de Memphis, de Florence, de Carrare, d'Arabie, &c.

2°. Le MARBRE PANACHÉ OU MÉLANGÉ, *marmor variegatum*. On y distingue toutes les couleurs précédentes, mais distribuées par veines ou par zônes, de maniere à en former des variétés très-agréables; telle est la différence qu'on remarque dans les marbres appelés le *jaune*, le *rouge* & le *vert antique*, la *brocatelle d'Espagne*, le *cerf-fontaine*, le *seracolin*, l'*Africain jaspé*, &c.

3°. Le MARBRE FIGURÉ, *marmor opacum figuratum*. Tels sont les marbres de Hesse & de Florence, sur lesquels on remarque des apparences d'arbrisseaux, *pietra emboscata*, des esquisses de villes, de châteaux, de montagnes, de lointains, de ruines, *pietra citadina*, &c. On place parmi cette espece de marbre figuré ceux dans lesquels on reconnoît encore des coralloïdes, des petites coquilles, des pierres lenticulaires; les Italiens nomment *lumachella* cette derniere sorte de marbre : il est d'un gris jaunâtre. C'est le *marbre coquillier* des François, ou le *marbre conchyte* des Naturalistes. On vient d'en découvrir une carriere en Champagne. *Voyez* PIERRE LUMACHELLE.

Le *marbre oolite* ou *pisolite* ressemble à un *poudingue* : voyez ce mot. Le *marbre ammonite* d'Altorf est nommé ainsi, parce qu'il est rempli de *cornes d'Ammon* spatheuses : on en a trouvé près de Bareith.

Lorsqu'on travaille le marbre noir, il s'en exhale une odeur de bitume assez désagréable. Cette couleur noire

ne tient pas au feu, elle se dégage & laisse la pierre blanchâtre : les marbres rouges colorés par les métaux, y acquierent au contraire de l'intensité.

L'industrie est parvenue à colorer aussi des marbres blancs, soit à froid, soit à chaud : c'est à l'aide des teintures des végétaux, ou des dissolutions métalliques. On en trouve le procédé dans tous les livres de Physique, ainsi que la maniere de faire le stuc, ce faux marbre dont on fait aujourd'hui tant d'usage dans la nouvelle architecture : on en fait aussi des tables, des consoles, des chambranles de cheminées, &c. *Voyez* Mosaïque.

MARCASSIN. *Voyez* Sanglier.

MARCASSITE, *marchassita*. Ce mot est une expression vague & non déterminée dans tous les Auteurs. Selon quelques Minéralogistes, la marcassite est un corps minéral cristallisé à facettes & sous différentes formes régulieres, opaque, d'une couleur pâle, blanchâtre intérieurement, qui tient autant aux pyrites qu'aux métaux, & qui differe essentiellement des pyrites en ce qu'il n'est pas susceptible de tomber en efflorescence à l'air, ni de se réduire facilement au feu : ce n'est qu'à force de combustions qu'on parvient à réduire son minéralisateur qui a la propriété de rendre réfractaire la plupart des substances métalliques auxquelles il se trouve souvent uni. En se détruisant dans le feu la marcassite exhale une fumée d'une odeur d'ail lorsqu'elle est blanche, ou de soufre lorsqu'elle est jaunâtre; sa couleur ordinaire tire sur celle du laiton. On peut dire en général que la marcassite, cette matiere brillante, relevée de toute la splendeur éclatante des métaux les plus riches, promet en apparence des morceaux d'or & d'argent massif; mais, comme nous venons de le dire, exposée au feu, elle frustre l'attente du possesseur; ce n'est qu'une espece de pyrite, qui étant taillée en facettes, reçoit plus d'éclat. On en fait des bagues & d'autres ornemens. *Voyez au mot* Pyrite.

MARECA, eſt un canard ſauvage du Bréſil dont on diſtingue deux eſpeces : les extrémités des grandes plumes ſont blanches dans l'une, & rouſſes dans l'autre. Leur chair étant rôtie ou grillée, teint les mains ou le linge d'une couleur de vermillon ſanguin. *Voyez l'article* CANARD.

MARÉCAGE, eſt un lieu plat comme bourbeux ou humide, où l'on trouve beaucoup d'*humus* formée par la deſtruction de divers végétaux & des inſectes. De pareils terrains ſont rarement aſſez fermes pour qu'on puiſſe paſſer deſſus. Dans tous les terrains où les eaux ne peuvent trouver d'écoulement, elles forment des marais & des marécages. Il y a de très-grands marécages en Angleterre, dans le Lincolnshire près de la mer : on y trouve lorſqu'on les fouille une très-grande quantité d'arbres. On en trouve auſſi en Ecoſſe, & près de Bruges en Flandres : *voyez Tranſact. Phil. Abridg. pag. 218. vol. IV.* Voyez auſſi MARAIS.

MARÉCHAL ou RESSORT. Genre de Scarabée dont il y a pluſieurs eſpeces. *Voyez* ESCARBOT & TAUPIN

MARÉE *Voyez à l'article* MER.

MARGAY. Eſpece d'animal qui ſe trouve en Guiane, au Bréſil & dans toutes les autres provinces de l'Amérique méridionale ; il reſſemble beaucoup au *chat ſauvage* par la grandeur & par la figure du corps. Il eſt de couleur fauve & marqué de bandes, de raies & de taches noires ; ſon poil eſt plus court que celui du chat ſauvage. Cet animal eſt nommé à Cayenne *chat tigre :* il a les mœurs & le naturel du chat ſauvage, il ſe nourrit, ainſi que lui de volaille & de petit gibier qu'il ſait ſurprendre avec beaucoup d'adreſſe. Si nous faiſons, dit M. *de Buffon*, la réviſion de ces animaux cruels dont la robe eſt ſi belle & la nature ſi perfide, nous trouverons dans l'ancien Continent le *tigre*, la *panthere*, le *léopard*, l'*once*, le *ſerval* ; & dans le nouveau le *jaguar*, l'*ocelot*, le *margay*, qui tous trois ne paroiſſent être que des diminutifs des pre-

miets, & qui n'en ayant ni la taille ni la force, sont aussi timides, aussi lâches que les autres sont intrépides & fiers. Le margay paroît être l'espece voisine de celle de l'once.

MARGUERITE, *bellis*. Plante dont on distingue deux sortes, savoir la *grande* & la *petite*. Ces deux plantes, dit M. *Deleuze*, sont de différent genre.

La MARGUERITE GRANDE, *leucanthemum vulgare*, que l'on nomme aussi *grande paquerette* ou *œil de bouc*, a une racine fibreuse & rampante; elle pousse des tiges hautes d'un pied, droites, anguleuses, velues : ses feuilles sont crenelées & naissent alternativement sur les tiges : ses fleurs sont sans odeur, belles, radiées, leur disque est composé de plusieurs fleurons de couleur d'or, & la couronne de demi-fleurons blancs : ces fleurons sont soutenus pat des calices qui sont des especes de calottes écailleuses & noirâtres ; leur forme leur a fait donner le nom d'*œil de bouc*. A ces fleurs succedent des semences oblongues, cannelées & sans aigrette, sur un placenta ras. On plante cette marguerite, qui est le *chrysantemum leucanthemum* de LINN. pour l'ornement des parteres pendant l'automne; & elle tient son rang parmi les fleurs de la grande espece : cette plante vivace se multiplie de semences & de racines éclatées : elle croît aussi sans culture le long des chemins & dans les prés : les feuilles ont une odeur d'herbe, & rougissent légérement le papier bleu.

La MARGUERITE PETITE OU PAQUERETTE, *bellis minor aut sylvestris*, croît également par-tout dans les prés : ses racines sont fibrées ; ses feuilles sont en grand nombre, couchées sur terre, un peu épaisses, velues, arrondies & légérement dentelées. Elle n'a point de tiges, mais elle a beaucoup de pédicules longs qui sortent d'entre les feuilles & soutiennent de petites fleurs qui different des précédentes par le calice qui est formé de lanieres oblongues & point imbriqué. *Miller* distingue huit especes de paquerette.

Les feuilles, les fleurs & les racines de cette plante

ſont d'uſage : elles ſont vulnéraires, déterſives & diurétiques, très-recommandables en boiſſon dans le crachement putulent, & pour réſoudre le ſang coagulé : les Allemands ſe ſervent de la petite marguerite pour lâcher le ventre des enfans. Cette belle plante fleurit au printemps vers Pâques. Elle ſe multiplie aiſément de graines & de plants enracinés : elle orne très-joliment les gazons champêtres ; on fait avec la variété de la petite eſpece à fleurs doubles des bordures & des rampes d'eſcalier dans les jardins. La grande eſpece de marguerite orne très-bien les grands parrerres.

La marguerite jaune ou ſouci des champs, ſi abondante en Allemagne, eſt la *fleur dorée* des Jardiniers, & le *chryſantemum ſegetum vulgare, folio glauco* des Botaniſtes. Elle eſt commune dans les terres à blé : elle donne par la culture des fleurs belles, doubles & radiées, propres à teindre en jaune. Voyez les *Memoires de l'Acad. des Scien. ann. 1724*

MARIBONSES. Nom que les habitans de Surinam donnent à des guêpes brunâtres & fort incommodes : elles attaquent & piquent toutes les eſpeces d'animaux qui les troublent dans leur travail. Mademoiſelle *Mérian* dit que ces guêpes féroces ſont la peſte du pays : elles font de petits nids dont la conſtruction eſt admirable, ſoit pour loger leurs petits, ſoit pour ſe mettre à l'abri de la pluie & du vent : elles ont à-peu-près le talent des guêpes cartonnieres.

MARICOUPY. Cette plante qui croît à la Guiane, n'a point de tiges ; c'eſt la meilleure de toutes pour couvrir les caſes, quand on n'a point d'*occaye* ni de *tourlouri* : voyez ce dernier mot.

MARIGNONS. *Voyez* Maringouins.

MARIGOT. Dans les îles de l'Amérique on donne ce nom aux lieux où les eaux de pluie s'aſſemblent & ſe conſervent. *Voyez* Marais.

MARIKINA. C'eſt le ſinge-lion décrit par M. *de Buffon*. A Cayenne on l'appelle *acarima*. On donne

encore le nom de *marikina* au maragnon, qui est aussi l'espece de singe, que quelques-uns nomment le *singe-lion*; cette espece de singe n'a ni abajoues, ni callosités sur les fesses, c'est une espece de *sagouin*; il a les mêmes manieres, la même vivacité & les mêmes inclinations que les autres sagouins; mais il paroît être d'un tempérament plus robuste; la femelle n'est point sujette à l'écoulement périodique. *Voyez l'article* SINGE.

MARINGOUINS. Sorte de moucherons fort incommodes, qui se trouvent dans les îles de l'Amérique: on prétend qu'il s'en rencontre aussi en Afrique, en Asie & en Laponie; c'est un insecte fort approchant de celui qu'on nomme *cousin* en France: il pique fort cruellement sur-tout après le soleil couché, & avant le soleil levant. Dès qu'il trouve quelque partie du corps découverte, il ajuste son petit bec sur un des pores de la peau; & aussi-tôt qu'il a rencontré la veine, il serre ses ailes, roidit ses jarrets, suce le sang, & s'en emplit au point de ne pouvoir voler ensuite que difficilement. Cette piqûre met le corps en feu. Pour s'en garantir on est quelquefois obligé de se renfermer dans des tentes faites de lin, d'écorces d'arbres, &c. Les maringouins volent par légions & s'annoncent par un bourdonnement fort importun, & qui cause toujours de l'inquiétude.

MARJOLAINE, *majorana*. Plante ligneuse, dont on distingue deux especes principales, la *vulgaire*, & celle à *petites feuilles*.

La MARJOLAINE VULGAIRE, *majorana major*, a des racines menues & fibrées. Ses tiges ou rejetons sont hauts de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus & rougeâtres, autour desquels naissent des feuilles opposées, petites, lanugineuses, d'une saveur & d'une odeur pénétrantes; mais agréables. Ses fleurs qui naissent aux sommités, forment des épis composés de quatre rangs de feuilles velues: à ces fleurs succedent des semences menues, arrondies,

roussâtres & fort aromatiques. Cette plante vient dans les pays chauds de la France. On la cultive dans nos jardins.

La Marjolaine a petites feuilles, *majorana minor aut nobilis*, ne differe de la précédente que par ses feuilles, qui sont plus petites & plus odorantes; c'est l'espece de marjolaine, que l'on cultive par préférence dans les jardins, sous le nom de *marjolaine gentille*.

On fait usage des sommités fleuries de ces plantes huileuses & aromatiques : on en mêle dans les alimens, non-seulement pour les rendre plus agréables, mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, ou pour en faciliter la digestion. Cette sorte de plante est excellente pour les maladies des nerfs, pour l'estomac & pour chasser les vents. Selon M. *Bourgeois*, c'est un spécifique dans les maladies apoplectiques & paralytiques, l'usage est en infusion théiforme. On s'en sert aussi en fomentation dans le vin, pour fortifier les membres paralysés. *Hartman* assure que la marjolaine rétablit l'odorat quand on l'a perdu ; on la prend en sternutatoire. Quelquefois on la mêle avec de la bétoine.

Cette plante n'est point sujette à se pourrir, ni même à se faner, étant naturellement seche.

La Marjolaine d'Angleterre, n'est qu'une espece de *thymbre* ou *sarriette d'Espagne* à feuilles de marjolaine. *Voyez* Sariette & *l'article* Origan.

La Majorlaine a coquille, *majorana rotundifolia scutellata, exotica*, est de pure curiosité. La Marjolaine de Crete est le vrai *marum*. Voyez ce mot.

A l'égard de la *marjolaine sauvage* on propose d'essayer s'il ne seroit pas possible de tirer une teinture rouge de cette plante, dont les Suédois font, dit-on, usage.

MARIPA. Nom que les Negres de Surinam & les habitans de la Guiane donnent à une espece de dat-

tier qui croît dans ce pays. Son port est admirable par la façon dont il soutient ses feuilles. Une avenue de ce palmiste feroit un très-bel effet, dit M. de *Préfontaine*. Ses feuilles s'emploient en guise de tuiles pour la couverture des cases ; elles doivent être posées en travers, à cause de la fumée : elles se renouvellent d'une année à l'autre ; il n'y a aucun risque aux habitans d'avoir provision de ces feuilles, pourvu qu'on les fende & qu'on les mette à couvert : elles en sont même meilleures à être employées & durent plus long-temps. On mange beaucoup de fruits du maripa dans la saison qui les produit. Les agoutys en sont aussi fort friands. *Maif. Rust. de Cayenne.*

MARITAMBOUR. Liane du pays de Cayenne. Son fruit est jaune, & gros comme un abricot. Sa feuille est large & forte : sa tige, fine & déliée comme une ficelle, a de petites vrilles qui retiennent fortement toutes ses parties, & forment un couvert très-épais. Sa fleur enchante par sa figure, par son odeur, & par la variété de ses couleurs ; c'est la granadille. *Maison Rust. de Cayenne.*

MARITATACA. C'est une espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

MARMOSE ou RAT MANICOU, *marmosa*. Petite espece d'animal du Nouveau Monde, très-voisine du *didelphe*, auquel il ressemble pour la plus grande partie de l'organisation, tant par les parties de la génération, que par la forme singuliere de la queue, & par les mœurs & les inclinations. *Voyez* DIDELPHE. La marmose est seulement plus petite, & au lieu d'une poche sous le ventre où se réfugient les petits du didelphe, ce ne sont dans la marmose que des especes de replis. La marmose se creuse, ainsi que le didelphe, un terrier sous terre pour se réfugier. Elle se nourrit ainsi que lui de fruits, de graines, d'oiseaux, mais ils sont tous les deux friands de poisson & d'écrevisses, qu'ils pêchent, dit-on, avec leur queue.

MARMOT. *Voyez* DENTALE poisson.

MARMOTTE, *mus Alpinus*. C'est un petit animal quadrupede, moins grand qu'un lievre, mais bien plus trapu, & qui joint beaucoup de force à beaucoup de souplesse. La marmotte, dit M. *de Buffon*, a le nez, les levres & la forme de la tête comme le lievre; le poil & les ongles du blaireau, les dents du castor, la moustache du chat, les yeux du loir, les pieds de l'ours, la queue courte & les oreilles tronquées. La couleur de son poil sur le dos, est d'un roux brun, plus ou moins foncé; ce poil est assez rude, mais celui du ventre est roussâtre, doux & touffu. Elle a la voix & le murmure d'un petit chien, lorsqu'elle joue ou quand on la caresse; mais lorsqu'on l'irrite ou qu'on l'effraie, elle fait entendre un sifflet si perçant & si aigu, qu'il blesse le tympan. Elle aime la propreté; elle a comme le rat, sur-tout en été, une odeur forte, qui la rend désagréable. Elle est très-grasse en automne, & seroit tres-bonne à manger, si elle n'avoit pas toujours un peu d'odeur, qu'on ne peut masquer que par des assaisonnemens très-forts. En disséquant la marmotte on a observé qu'au lieu d'un épiploon, qui est unique dans les autres animaux, elle en a trois ou quatre, les uns sur les autres.

La marmotte prise jeune s'apprivoise plus qu'aucun animal sauvage, & presqu'autant que nos animaux domestiques; elle apprend aisément à saisir un bâton, à gesticuler, à danser, à obéir en tout à la voix de son maître: elle est comme le chat antiphatique avec le chien; lorsqu'elle commence à être familiere dans la maison, & qu'elle se croit appuyée par son maître, elle attaque & mord en sa présence les chiens les plus redoutables. Telle est la marmotte que des Savoyards indigens promenent par toute l'Europe pour gagner leur vie en la montrant au peuple. Cet animal se plaît à ronger tout ce qu'il trouve, meubles, étoffes, il perce même le bois lorsqu'il est renfermé.

Comme

Comme la marmotte a les cuisses très-courtes, & les doigts des pieds faits à-peu-près comme ceux de l'ours, elle se tient souvent assise & se dresse comme lui aisément sur les pieds de derriere; ainsi placée elle porte à sa gueule ce qu'elle saisit avec ceux de devant. Elle mange debout comme l'écureuil; elle court assez vîte, en montant, mais assez lentement en plaine; elle grimpe sur les arbres, elle monte même entre deux parois de rochers, entre deux murailles voisines: on prétend même que c'est des marmottes que le menu peuple de Savoie a appris à grimper pour ramoner les cheminées. Elles mangent de tout ce qu'on leur donne, viande, pain, fruits, légumes, insectes; mais elles sont plus avides de lait & de beurre, que de tout autre aliment. Quoique moins enclines que le chat à dérober, continue M. *de Buffon*, elles cherchent à entrer dans les endroits où l'on enferme le lait, & elles le boivent en grande quantité en marmottant, c'est-à-dire en faisant comme le chat, un murmure de contentement. Au reste, le lait est la seule liqueur qui leur plaît; elles ne boivent que très-rarement de l'eau, & refusent le vin.

La marmotte, qui se plaît dans la région de la neige & des glaces, & qu'on ne trouve que sur les plus hautes montagnes, est cependant sujette, plus que tout autre animal, à s'engourdir par le froid. C'est ordinairement à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre, qu'elle se recele dans sa retraite, pour n'en sortir qu'au mois d'Avril. Cette retraite, qui présente des choses singulieres est faite avec précaution & meublée avec art: elle est d'une grande capacité, moins large que longue, & très-profonde: au moyen de quoi elle peut contenir une ou plusieurs marmottes, sans que l'air s'y corrompe. Leurs pieds & leurs ongles paroissent faits pour fouiller la terre, & elles la creusent en effet avec une merveilleuse célérité.

Leur habitation est une espece de petit caveau ou

de galerie en forme d'Y grec, qu'elles se creusent sur le penchant d'une montagne. Les deux branches ont une ouverture & aboutissent toutes deux à un cul-de-sac, qui est le lieu de séjour. De ces deux branches l'une est inclinée, & c'est dans cette partie, la plus basse de leur domicile, qu'elles font leurs excrémens, dont l'humidité s'écoule aisément au-dehors; l'autre branche, qui est la plus élevée, leur sert d'entrée. Il suit de cette construction, que leur domicile est toujours propre & sec: de plus, elles le tapissent & garnissent d'herbes fines, de mousse & de foin, dont elles font ample provision pendant l'été. Voilà leurs couchettes, & elles y reposent avec mollesse. On assure même que cela se fait à frais ou travaux communs, que les unes coupent les herbes les plus fines, que d'autres les ramassent, & que tour à tour elles servent de voitures pour les transporter: l'une, dit-on, se couche sur le dos, se laisse charger de foin, étend les pattes en haut pour servir de ridelles, & ensuite se laisse traîner par les autres, qui la tirent par la queue, & prennent garde en même temps que la voiture ne verse. C'est, à ce qu'on prétend, par ce frottement trop souvent réitéré qu'elles ont presque toutes le poil rongé sur le dos. On pourroit cependant en donner une autre raison, dit M. *de Buffon*; c'est qu'habitant sous la terre & s'occupant sans cesse à la creuser, cela seul suffit pour leur peler le dos. Quoi qu'il en soit, il est sûr qu'elles demeurent ensemble & qu'elles travaillent en commun à leur habitation, laquelle une fois creusée sert à tous les descendans de chaque famille, à moins qu'elle ne soit ruinée, soit par un chasseur, soit par un éboulement souterrain, soit par quelqu'autre accident. Elles y passent les trois quarts de leur vie, placées ou couchées à quatre pouces l'une de l'autre: elles n'en sortent que dans les plus beaux jours, chauds & sereins, & ne s'en éloignent guere; l'une fait le guet, assise sur un rocher élevé, tandis que les autres s'amusent à jouer sur le gazon, ou s'occupent à le couper

pour en faire du foin; & lorsque celle qui fait la sentinelle apperçoit un homme, un aigle, un chien, *&c.* elle avertit la troupe par un coup de sifflet; aussi-tôt la gent marmotte se retire dans sa taniere, & la sentinelle n'y rentre que la derniere.

Les marmottes, dit M. *de Buffon*, ne font point de provisions pour l'hiver; (nous avons dit ci-dessus qu'elles n'en font que de mousse & de foin pour matelasser leurs clapiers); il semble qu'elles devinent qu'elles seroient inutiles; mais lorsqu'elles sentent les premieres approches de la saison qui les doit engourdir, elles travaillent à fermer les deux portes de leur domicile; & elles le font avec tant de soin & de solidité, qu'il est difficile d'en distinguer la place, & qu'il est plus aisé d'ouvrir la terre partout ailleurs que dans l'endroit qu'elles ont muré. Elles sont grasses alors; il y en a dans le pays de Glaris qui pesent jusqu'à vingt livres; mais sur la fin de l'hiver elles sont maigres. Lorsqu'on découvre leurs retraites, on les trouve resserrées en boule, engourdies comme les loirs. Voyez *au mot* LOIR ce que nous avons dit au sujet de l'engourdissement commun à quelques especes d'animaux, surtout à ceux dont le ventre est rempli de graisse.

On choisit les marmottes grasses que l'on trouve ainsi engourdies, pour les manger; on apprivoise les plus jeunes. Celles qu'on nourrit à la maison, en les tenant dans les lieux chauds, ne s'engourdissent dans aucun temps. Les chasseurs ont grand soin de ne par creuser les retraites des marmottes dans un temps doux, parce qu'alors elles se réveillent & creusent plus avant; mais dans les grands froids, on est sûr de les saisir engourdies.

Ces animaux vivent en petite société; ils ne produisent qu'une fois l'an. Les portées ordinaires ne sont que de trois ou quatre petits : leur accroissement est prompt, & la durée de leur vie n'est que de neuf ou dix ans. Les marmottes sont des animaux qui paroissent particulierement attachés à la chaîne des Alpes,

où ils semblent choisir l'exposition du midi & du levant de préférence à celle du nord ou du couchant. Cependant il s'en trouve dans les Apennins, dans les Pyrenées, dans les plus hautes montagnes de l'Allemagne & dans tout le pays de Kamtschatka. Les Kurilles s'habillent de leurs peaux, qui sont fort chaudes & très-légeres.

Le caractere de la marmotte, (animal que M. *Brisson* met dans le genre du loir, & M. *Linnæus* dans celui du rat) est d'avoir deux dents incisives à chaque mâchoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, la queue longue & couverte de poils rangés de façon qu'elle paroît ronde. M. *Brisson* rapporte à ce caractere générique & spécifique le *cavia* ou la marmotte de Bahama; le *mouax* du Mariland & du Canada; celle de Pologne dont nous avons parlé au mot *bobaque*; le *cuicet* ou marmotte de Strasbourg, qui est l'*arctomys* de la Palestine; le *chomir* des Polonois & le *hamster* des Allemands; enfin la marmotte ordinaire des Alpes, dont nous avons parlé ci-dessus.

MARMOTTE BATARDE. Petit quadrupede connu au cap de Bonne-Espérance sous le nom de *klipdas*, c'est-à-dire *blaireau des rochers*, & dont M. *Vosmaër* Directeur des cabinets du Prince Stathouder, vient de donner la description. Cet animal n'a aucune ressemblance avec le blaireau; il n'en a ni la taille, ni la forme, ni les qualités intrinseques, ni l'économie; il ressemble mieux à une marmotte. Il a la taille d'un fort lapin, mais il est plus gros & plus ramassé. Ses oreilles sont ovales, rases à leurs bords, en partie couvertes d'un poil court & doux, & presque cachées sous les poils de la tête; ses yeux sont médiocrement grands, les paupieres assez distinctes & bien disposées, ainsi que les six poils qui composent chaque moustache. Son nez est noir, nu, & la levre supérieure comme divisée en deux, sans l'être effectivement. On remarque en différentes parties de la peau, des especes de verrues d'où sortent quelques poils noirs, roides &

plus ou moins longs. Sa langue est fort épaisse & garnie de petits mamelons. Le palais de la bouche a huit cannelures ou sillons profonds. De la mâchoire supérieure sortent deux dents assez longues, très écarrées l'une de l'autre, fortes & affilées, elles ont la forme d'un triangle alongé & aplati. La mâchoire inférieure est armée de quatre dents incisives. Les dents molaires sont assez grosses & placées au fond de la bouche; il y en a quatre de chaque côté, tant en haut qu'en bas. Les pieds antérieurs sont fort courts & cachés en partie sous la peau du corps. Une grande partie de ces pieds & de ceux de derriere est sans poils & comme recouverte d'une pellicule noire. Les pattes antérieures sont divisées en quatre doigts, & les postérieures en trois. Ces doigts sont arrondis & armés par le bout d'onglets courts & ronds.

La marmotte bâtarde n'a point de queue. L'anus paroît fort long, & le prépuce en bourrelet rond, découvre visiblement un peu le membre de la génération.

La couleur du poil qui est comme laineux & doux, ressemble à celui des lapins de garenne, un peu plus foncé sur la tête & sur le dos, & blanchâtre au devant de la poitrine & du ventre. Entre le cou & le dos paroît une bande blanchâtre qui se termine à la naissance des pieds antérieurs.

Cet animal mene un genre de vie fort triste, il vit communément sous terre, & dort souvent dans la journée. Son allure paroît lente, & s'exécute par bonds. En effet il saute comme les lapins sur les pieds de derriere dont la plante fort alongée est toute calleuse. Il pousse fréquemment des cris de courte durée, mais aigus & perçans. Il est fort vraisemblable, dit M. *Vosmaër*, que ces animaux mettent bas souvent & en grand nombre à la fois, & qu'en cela comme à d'autres égards, ils ressemblent aux lapins. *Kolbe* dit que sa chair est bonne à manger, & qu'étuvée & épicée c'est une nourriture aussi appétissante que saine.

MARNE, *marga*, est une terre communément

blanchâtre, grisâtre, composée de craie, de glaise, & quelquefois d'un peu de sable fin. Selon qu'il entre plus ou moins d'une de ces terres dans une quantité donnée de marne, alors elle est ou plus légere, ou moins compacte, ou moins absorbante, ou plus vitrifiable, ou moins dissolube aux acides, ou plus ou moins colorée & friable; mais elle est toujours plus solide que la craie. En général une bonne marne fait effetvescence dans les acides, ce qui décele une partie crétacée : mais lorsqu'elle en est dépouillée, elle paroît tenace, s'endurcit au feu; étant détrempée avec de l'eau, on en peut faire des vases sur le tour; ceci décele aussi sa partie argileuse : enfin on peut séparer la partie sableuse par le lavage; mais si on laisse la glaise, & qu'on la pousse au feu, on en obtiendra une sorte de verre laiteux, ou une porcelaine. C'est dans les ouvrages de Minéralogie, de Lithogéognosie, & dans le Dictionnaite de Chimie, qu'on trouvera ces sortes de détails.

Quant aux différentes couleurs des marnes, elles sont dues aux parties moins végétales que métalliques qui y ont été déposées dans l'état de guhr avec les autres parties constituantes de cette sorte de terre.

On appelle *marne pure* celle qui ne contient que de la craie, ou une terre calcaire & de la glaise très-fine, à doses à-peu-près égales; quand la craie y domine, on l'appelle *marne crétacée ;* lorsque l'argile s'y trouve en plus grande quantité, on l'appelle *marne à foulon.*

La marne qui se décompose dans l'eau ou à l'air, & qui se fend en lames, est une sorte de *marne pure ;* elle est excellente pour fertiliser les terrains sableux ou arides; si elle contient trop peu d'argile, elle tombe en poussiere. Plus la marne est argileuse, mieux elle convient sur les terres épuisées par les ensemencemens; plus la marne est calcaire & sableuse, meilleure elle est pour les terrains humides & tenaces, ou pour les landes écobuées des bas fonds; car dans les landes de haut terrain la marne argileuse est préférable. *Voy. le mot* TERRE, *& l'article* FALUNIERES.

La marne pétrifiable est dans le même cas que l'argile pétrifiable : un sable très-atténué domine dans sa composition, & acquiert par la suite du temps, avec le gluten argileux, une extrême dureté, à la maniere de la plupart des pierres. *Voyez* CAILLOU.

Enfin la marne à foulons est celle qui est surchargée de terre bolaire & savonneuse ; elle s'étend dans l'eau au point d'y éprouver une sorte de dissolution : elle est feuilletée & se durcit peu à peu au feu ; on s'en sert pour fouler les draps au défaut de la véritable *argile à foulon.* Voyez ce mot & l'article TERRE A FOULON.

On donne encore le nom de *marne* à plusieurs autres sortes de terres dont on fait usage dans les arts ; mais ce sont pour la plupart des especes d'argiles blanches : on les employe pour faire des creusets, des moules, &c. *Voyez* ARGILE.

A l'égard de la marne fétide, on doit la regarder comme une espece de pierre puante calcaire qui se trouve dans les environs des charbonnieres *Voyez* PIERRE PUANTE.

La marne se trouve communément en Normandie, en Champagne, à la profondeur de trente, quarante, & jusqu'à cent pieds, quelquefois en pleine campagne; d'autres fois au pied des collines, d'où communément il découle un petit filet d'eau. Elle forme des lits assez horizontaux; on y trouve souvent des cailloux, mais peu de coquilles, sinon en Suisse, en Bourgogne & en quelques autres pays. Les premiers & derniers bancs de marne sont les plus graveleux; il semble que cette terre ne soit qu'un dépôt vaseux de la mer, lequel est, dans certains endroits, composé du tritus de coquilles & d'un limon provenant de la destruction & du récrément des animaux de la mer, &c.

Observations sur la marne.

Nous disons que la marne est une composition pré-

parée par les mains de la nature, pour servir l'industrie de l'homme, & qu'elle est formée d'une terre calcaire, telle qu'il en résulte des coquilles réduites en poussiere; ces molécules terreuses ont été unies & cimentées pour ainsi-dire par les parties glutineuses des animaux qui habitoient ces testacées.

L'invention de marner les terres pour les amender, est très-ancienne; mais la nature de la marne, l'espece de terrain, sa situation & ce qu'il doit produire, sont quatre choses qui doivent faire varier dans la maniere d'employer la marne. Il ne suffit pas d'examiner cette terre en Naturaliste & en Physicien, il importe bien plus de l'envisager en économe. *Adolphe Kulbel*, qui a écrit sur les *causes de la fertilité des terres*, prétend que l'alkali, mêlé dans une juste proportion avec la terre, est la vraie cause de sa fertilité, & que la marne est sans contredit de toutes les terres celle qui contient le plus & qui retient le mieux les alkalis; & c'est à cette propriété qu'il faut, suivant son opinion, attribuer les grands effets de cette terre.

Bernard Palissy dit qu'on trouve la bonne marne au dessous de la premiere terre, ou de quelques couches mêlées; & qu'on la distingue par sa couleur jaunâtre ou bleuâtre, par sa solidité, par sa qualité grasse & par son poids.

Quantité de Labouteurs se persuadent trop aisément qu'il n'y a point de marne dans leur canton, fondés sur ce que l'on ne découvre pas cette terre à la superficie du sol: mais dans tout pays où il y a de la craie & de la pierre à chaux, il doit s'y rencontrer de la marne; pour la trouver, il ne s'agit que de fouiller à une certaine profondeur.

Nous avons eu l'honneur de représenter au Gouvernement combien il seroit utile d'avoir dans chaque district de ce Royaume, une grande tariere bannale pour sonder la terre. En perçant le terrain par le moyen de cet instrument, on ameneroit à la superficie du sol des échantillons des différentes couches de terre, &

l'on seroit en état de faire, à coup sûr, des fouilles & des puits pour en retirer ou de la marne, ou du sable, ou de la pierre à chaux, ou de la mine, ou du charbon de terre, *&c.* Par là on connoîtroit à-peu-près les productions souterraines de la France. La dépense d'une telle sonde est peu considérable, & l'utilité en seroit très-grande.

Au reste il n'est pas suffisant de fouiller ainsi la terre: si l'on n'est pas assez instruit pour en distinguer les différentes especes, on les confondra facilement, & l'on prendra du quartz blanc pour une marne blanche, dure, ainsi qu'il est arrivé il y a quelques années dans une contrée de ce Royaume, où l'on crut devoir récompenser la sagacité & la découverte du Citoyen qui faisoit un si beau présent à sa province. Il faut espérer que dans ce moment de paix le Ministere qui a ci-devant fait de si grands frais pour mesurer toute la France, va s'occuper sérieusement d'un point aussi important que celui de l'agriculture, & faire voyager dans les provinces des gens éclairés, & dont les talens en ce genre se seront déjà fait connoître. Ils apprendront aux Laboureurs qu'au défaut d'une marne naturelle l'on en peut faire une artificielle avec de la craie & un peu d'argile sableuse, ayant soin de bien unir le mélange. Ils leur montreront à en diminuer ou augmenter les proportions pour former le mélange qu'il convient de porter sur une terre dont la nature est actuellement opposée à celle de l'engrais; ils leur feront voir que l'argile ne convient point à une terre tenace, que la craie n'amende pas non plus une terre calcaire, que la marne convient toujours dans un terrain pierreux, léger, sablonneux ou graveleux, ainsi que dans un terroir trop meuble, *&c.*

Quand on veut engraisser un terrain par la marne, il faut exposer cette terre à l'air par monceaux avant l'hiver; le soleil, la neige, les pluies, les gelés l'attendrissent: au printemps il faut écraser au mailler cette marne, puis la distribuer également & en petite quan-

tité ſur le terrain. Il faut encore laiſſer ces ſurfaces, ainſi multipliées, quelque temps expoſées à l'air, enſuite labourer pluſieurs fois à quinze jours d'intervalle, ſur tout quand il a plu. Un tel engrais peut ſervir pour vingt & même pour trente ans. La terre produit peu la premiere année, elle rapporte davantage la ſeconde, la récolte eſt déjà bonne à la troiſieme année, & ainſi de ſuite. Il ne faut donc pas ſe rebuter d'abord, ni s'exempter pour cela de porter toutes les huit à dix années de bon fumier ſur ſon terrain. Tout démontre que les terres blanches conſervent les amendemens plus long temps que celles qui ſont colorées : les plantes s'y ſoutiennent très-bien, & ſouvent elles y grainent davantage. *Voyez* pour la maniere de marner les terres, ce qui eſt dit dans le *Corps complet d'agriculture d'Angleterre*, & dans celui de France ; le *Dictionnaire des engrais*, inſéré dans le *Journal économique* de Leipſig, *tom. I & III*. On trouve auſſi dans le *Journal économique* de Saxe la police du Roi de Pruſſe pour la maniere de marner les terres.

MAROLY. Oiſeau paſſager aſſez extraordinaire, & qu'on croit être originaire d'Afrique. Il eſt de la grandeur d'un aigle, & a la forme d'un oiſeau de proie ; il a deux eſpeces d'oreilles d'une énorme grandeur, qui lui tombent ſur la gorge ; le ſommet de ſa tête eſt élevé en pointe de diamant, & enrichi de plumes de différentes couleurs ; celles de ſa tête & de ſes oreilles ſont d'une couleur tirant ſur le noir : il ſe nourrit du poiſſon qu'il trouve mort ſur le rivage de la mer, & bien ſouvent de ſerpens & de viperes. On pourroit lui donner le nom *d'aigle de mer*. Cet oiſeau fait ſon paſſage aux mois de Septembre & d'Octobre, plutôt que dans un autre temps. Les Perſans l'appellent *pac*.

MARON ou SIMARRON. Nom donné à un Negre eſclave & fuyard, qui ſe trouvant accablé de travaux ou de punitions, s'échappe par-tout où il peut, dans les bois, dans les montagnes, dans les falaiſes, & autres lieux peu fréquentés, où il préfere la vie la

plus misérable à l'esclavage. *Voyez à l'article* NEGRE.

MAROUCHIN. C'est le pastel ou vouede de la plus mauvaise qualité.

MAROUETE. Nom donné au petit râle d'eau. *Voy.* RÂLE.

MAROUTE. *Voyez* CAMOMILLE.

MARQUIS D'ENCRE. Nom que quelques modernes ont donné à un scarabée noir qu'on trouve sur les fleurs : ses fourreaux qui ne sont point velus, sont marqués de deux bandes jaune-noires sur un fond jaune ou rouge, ce qui lui a fait donner le surnom de *livrée d'encre*. Le bout du ventre de l'insecte n'est pas recouvert par les étuis.

MARRONIER. Espece de châtaignier cultivé. *Voy. à l'article* CHÂTAIGNIER.

Le MARRONIER A FLEURS ROUGES, *pavia*, est originaire de la Caroline; il s'éleve à la hauteur de quinze pieds; ses fleurs sont rouges; son fruit est brun, & le brou n'en est point épineux.

Le MARRONIER D'INDE, *hippocastanum vulgare*. Grand & bel arbre originaire des Indes, actuellement cultivé par toute l'Europe depuis cent cinquante ans, non pas à cause du fruit qu'il rapporte, mais à cause de l'ombre délicieuse qu'il produit, & parce qu'il se cultive aisément dans tous les terrains, & monte en arbre dans peu d'années. Cet arbre répand ses rameaux fort au large; sa tige est droite & fort grosse. Dans la jeunesse de l'arbre son écorce est lisse & cendrée; lorsqu'il est dans sa force, elle devient brune & gercée. Ses feuilles sont disposées en main ouverte, cinq à cinq ou sept à sept sur une queue longue, étroites par la base, dentelées en leurs bords, vertes & d'une saveur amere. De l'extrémité des branches naissent plusieurs rameaux qui portent chacun, dès la fin d'Avril, plusieurs fleurs blanches ou purpurines à quatre ou cinq pétales, & accompagnées de plusieurs étamines jaunes. A ces fleurs qui forment une grappe pyramidale, succedent des fruits arrondis, épineux, qui s'ouvrent

en deux ou trois parties, & qui renfermentsous leur brou une ou plusieurs châtaignes oblongues, assez grosses, mais qui n'ont point la pointe qu'on observe dans les châtaignes ordinaires & dans les marrons. Les amandes ou châtaignes du marronier d'Inde ne valent rien à manger; elles sont ameres, âcres, astringentes. M. *Bon*, Président de Montpellier, a cependant trouvé le moyen de rendre ces marrons utiles pour la nourriture des bestiaux & des volailles; il suffir de les préparer à la maniere des olives, pour les rendre bons à manger. Voyez les *Mémoires de l'Académie* & le *Journal économique, mois d'Octobre 1751 & mois de Septembre 1757*. Plusieurs Maréchaux en font avaler aux chevaux poussifs. On a essayé d'en tirer parti pour la composition de certaines especes de bougies, mais sans un grand succès. La lumiere en étoit triste & sombre. On en a tiré aussi de l'amidon, de l'huile à brûler, de la poudre savonneuse. Diverses expériences, dit M. *Deleuze*, paroissent prouver que ce fruit pilé pourroit s'employer utilement pour le blanchissage du linge, pour le roui du chanvre, & dans les Manufactures comme un bon décrassant: il contient un principe salin & savonneux. Les marrons d'Inde servent au chauffage des pauvres gens; les enfans s'amusent quelquefois à faire avec ce fruit des reliefs & des sculptures, dont le degré de perfection annonce l'adresse & le talent. Le bois du marronier brûle difficilement, mais sa cendre fait une très-bonne lessive.

Ce bois n'est pas sujer à la vermoulure; il est blanc, tendre, mollasse & filandreux; il est de meilleur service que le tilleul pour la gravure. On multiplie ce marronier en semant son marron. Il faut avoir soin de le tailler sur les côtés dans la force de son âge, il acquiert assez facilement cette forme agréable, cet air de grandeur, qui se font remarquer dans la grande allée des Tuileries à Paris. Quel beau spectacle que cet arbre chargé de ses girandoles de fleurs.

MARROQUIN. Nom qu'on donne à la peau de

bouc & de chevre préparée d'une maniere particuliere. *Voyez à la fin du mot* Bouc.

MARRUBE, *marrubium*. Plante qui a une odeur forte, & dont on distingue trois especes principales, savoir, le *marrube blanc*, le *marrube noir*, & le *marrube aquatique*; mais qui sont autant de genres différens.

1°. Le Marrube blanc, *prassium album*, a la racine fibreuse; ses tiges sont nombreuses, hautes d'un pied, carrées, velues & branchues, garnies de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud, ridées, arrondies, blanchâtres & crenelées inégalement. Ses fleurs, qui naissent en grand nombre autour de chaque nœud, sont petites, blanches & verticillées. Leur calice est cylindrique, terminé par dix dents pointues & recourbées. Il leur succede quatre semences oblongues.

Cette plante, qui est toute d'usage, vient abondamment sur le bord des grands chemins & des champs, dans des terres incultes & dans des décombres. Les feuilles sont ameres, astringentes, & ont une odeur fort pénétrante; c'est un des principaux remedes dans l'asthme humoral, dans les maladies chroniques, & pour la suppression des regles & des lochies.

2°. Le Marrube noir ou Balote ou Marrube puant, *prassium nigrum*, a la racine vivace, ligneuse & fibrée: il en sort plusieurs tiges hautes d'un pied & demi, fermes, carrées, velues, branchues, rougeâtres, garnies de feuilles opposées, velues, semblables à celles de l'ortie rouge, de couleur verte-brunâtre, de différentes grandeurs, & d'une odeur très-désagréable: ses fleurs sont également verticillés, de couleur rouge; leur levre supérieure est velue; leur calice est une campane à cinq angles, évasée & plissée. Il leur succede à chacune quatre semences oblongues, noirâtres & contenues dans une maniere de cornet qui a servi de calice à la fleur. Cette plante a l'odeur de l'ortie puante, elle naît sur les décombres & le long des haies. On ne se sert guere de cette plante qu'extérieurement, à cause de son

odeur fétide & de sa saveur désagréable. On l'emploie pour dérerger & résoudre les tumeurs, pour guérir toutes les gales d'une mauvaise qualité, les dartres & les boutons.

3°. Le MARRUBE AQUATIQUE, *lycopus palustris*. On en distingue deux sortes principales; l'une a les feuilles non velues (*glaber*,) mais rudes & noirâtres; l'autre a les feuilles velues, (*villosus*) blanches, rudes, crenelées, quelquefois laciniées. Toures les deux sont profondément découpées. Leur tige est carrée, dure, ridée, & croît à la hauteur d'un pied & demi. Les fleurs sont petites, en gueule & verticillées, blanches, ne contenant que deux étamines, & succédées de semences menues & arrondies. Ces marrubes croissent dans les lieux aquatiques. On les estime propres pour arrêter les dissenteries. Cette plante employée avec de la couperose, est, dit-on, propre à donner une aussi belle reinture noire que les noix de galle.

MARS. *Voyez le mot* PLANETTE *& l'article* FER.

MARSEAU ou SAULE OSIER ou SAUSSELANGE. *Voyez à l'article* SAULE.

MARSOUIN. *Voyez son article au mot* BALEINE. Les Chinois donnent le nom de *chiang-chu* ou de *porc de riviere* à une espece de poisson qui ressemble assez au *marsouin*.

MARTAGON, *lilium floribus reflexis montanum*. Espece de lis à petites fleurs qui vient d'un oignon jaune : il y a cependant de martagons de différentes couleurs, blancs, orangés, pourprés, &c. Les martagons, dir M. *Deleuze*, se distinguent des autres lis par leurs fleurs penchantes & dont les pétales sont roulés en dehors. Le martagon de montagnes est à fleurs doubles, poinrillées & à trois rangs; il demande la culture du lis, peu de soleil, & à être replanté si-tôt que ses caïeux sont détachés : ses feuilles sont verticillées. *Voyez* LYS.

MARTE ou MARTRE, *martes abietum*. Cet animal ressemble beaucoup à la fouine; cependant il a la

tête plus grosse & plus courte, les jambes plus longues, & par conséquent il court plus aisément qu'elle. Une marque distinctive des plus sensibles, c'est que la gorge de la marte est jaune, au lieu que celle de la fouine est blanche ; le poil de la marte est aussi plus fin, plus fourni, & moins sujet à tomber que celui de la fouine. Quelques personnes ont avancé que ces deux animaux étoient de la même espece, & qu'ils se mêloient dans l'accouplement : mais ce fait ne paroît pas prouvé ; car on ne trouve point de métis qui viennent de leur accouplement.

La marte originaire du Nord, est naturelle à ce climat, & s'y trouve en si grand nombre, que l'on est étonné de la quantité de fourrures de cette espece que l'on y consomme & que l'on en tire. Elle est au contraire en très-petit nombre dans les pays tempérés, & ne se trouve point dans les pays chauds; elle est aussi rare en France, que la fouine y est commune. La marte parcourt les bois, & grimpe au-dessus des arbres : elle vit de chasse, & détruit une prodigieuse quantité d'oiseaux, dont elle cherche les nids pour en sucer les œufs ; elle prend les écureuils & les mulots ; elle mange aussi du miel comme la fouine & le putois. Elle differe beaucoup de la fouine par la maniere dont elle se fait chasser : dès que celle-ci se sent poursuivie par un chien, elle s'enfuit promptement dans son grenier ou dans son trou. La marte au contraire se fait suivre long-temps par les chiens, avant de grimper sur un arbre ; elle ne se donne pas la peine de monter sur les branches, elle se tient sur la tige, & de-là les regarde passer. La trace qu'elle laisse sur la neige, paroît être celle d'une grande bête, parce qu'elle ne va qu'en sautant, & qu'elle marque toujours de deux pieds à la fois.

La marte s'empare, pour mettre bas ses petits, de ces nids que les écureuils font pour eux avec tant d'art, & elle se contente d'en élargir l'ouverture. Elle met bas au printems ; sa portée n'est que de deux ou trois

petits, qu'elle nourrit d'œufs d'oiseaux, & elle les mene ensuite à la chasse avec elle. Les oiseaux connoissent si bien leurs ennemis, qu'ils font pour la marte comme pour le renard, le même petit cri d'avertissement. Une preuve que c'est la haine qui les anime plutôt que la crainte, dit M. *de Buffon*, ce qu'ils les suivent assez loin, & qu'ils font ce cri contre tous les animaux voraces & carnassiers, tels que le loup, le chat sauvage, la belette, & jamais contre le cerf, le chevreuil & le lievre.

Les martes sont aussi communes dans le Nord de l'Amérique, que dans le Nord de l'Europe & de l'Asie; on en apporte beaucoup de fourrures du Canada; mais les plus magnifiques viennent du pays de Kamtschatka, où les naturels mangent la chair de cet animal qu'ils trouvent délicieuse.

Il ne faut pas confondre la marte dont nous parlons, avec la *marte zibeline*, qui est un autre animal, dont la fourrure est bien plus précieuse. La zibeline est noire, la marte n'est que brune & jaune : *voyez* ZIBELINE. La partie de la peau qui est la plus estimée dans la marte, est celle qui est la plus brune, & qui s'étend toute le long du dos, jusqu'au bout de la queue.

MARTE DOMESTIQUE. C'est le nom que l'on donne souvent à la *fouine*. Voyez ce mot.

MARTE ZIBELINE. *Voyez* ZIBELINE.

MARTEAU. Nom donné à une coquille bivalve du genre des *huîtres*, & dont les replis, la longue queue & les deux parties d'en haut, ont la figure d'un vrai marteau ou d'une petite enclume ou d'un T. L'extension de ses bras un peu pliés & contournés l'a fait appeler *crucifix* chez les Hollandois : sa couleur brune ou noire qui tire sur le violet est assez distinguée sur sa robe. L'intérieur de cette coquille est brillant & nacré. Malgré la bizarrerie des contours de ses écailles, on est étonné de la justesse avec laquelle elles se joignent; mais elle a cela de commun avec toutes les huîtres

huîtres. Sa charniere se trouve dans le milieu de la valve inférieure, c'est une large dent triangulaire, aplatie, chargée elle-même d'autres dents très-fines, qui s'engrenent dans les petites cavités de la valve opposée. Il y a encore une profonde échancrure dans les deux valves destinées à recevoir le ligament. Cette coquille nous vient des Indes. Nous avons vu un marteau tout blanc.

MARTEAU, *libella piscis*. Animal de mer d'un aspect horrible, fort redoutable aux Mariniers, & qu'on voit communément en Afrique : il porte en Amérique le nom de *pantouflier* : on l'appelle aussi *zygêne*. C'est le *toibandalo* des Espagnols, & le *panapana* des Brasiliens.

Cet animal vorace est mis parmi les especes de chien de mer ; sa tête plate & difforme, s'étend des deux côtés, comme celle d'un marteau ; ses yeux qui se trouvent placés aux deux extrémités, sont ronds, grands, rouges, étincelans : en un mot leur mouvement à quelque chose d'effrayant. Sa large gueule est armée de plusieurs rangées de dents fort tranchantes : cette gueule est disposée de maniere qu'elle n'est point embarrassée par la longueur de son museau, comme l'est celle du requin : le corps est rond & se termine par une grosse & forte queue. Il n'a point d'écailles, mais sa peau est très-épaisse, marquée de taches, dure & rude comme celle du requin, mais d'un grain plus fin. Ses nageoires sont grandes, fortes, & cartilagineuses. Il s'élance sur sa proie avec une avidité extrême ; tout convient à sa voracité, sur-tout la chair humaine. Malgré sa vîtesse, sa force & la crainte du danger, les Negres l'attaquent volontiers, & le tuent fort adroitement, & avec d'autant plus de facilité qu'il est plus grand, parce qu'il se remue alors bien plus difficilement. On en voit de la grandeur des cétacées : il n'est pas rare d'en prendre dans la Méditerranée : on l'appelle à Marseille *pesce jouziou, poisson juif*, à cause de sa ressemblance avec l'ornement de tête que les

Juifs de Provence portoient anciennement. La chair du marteau est dure, & d'un goût désagréable.

MARTEAU ou NIVEAU D'EAU DOUCE, *libella fluviatilis*. On donne ce nom à une sorte d'insecte qui a quelque ressemblance avec le poisson de mer, dont il est mention ci-dessus. Ce petit insecte est de la forme d'un T ou d'un niveau; il a trois pieds de chaque côté, sa queue finit en trois pointes vertes : cette queue, ainsi que les pieds, lui servent à nager.

MARTIN PÊCHEUR ou MARTINET PÊCHEUR, ou ALCYON DES MODERNES. Nom donné à un genre d'oiseau très-beau & dont on distingue plusieurs especes.

Le *martin pêcheur* dont nous parlons ici, se nomme en latin *ipsida nostras aut alcedo fluviatilis*. C'est un oiseau qui pese environ dix gros : il a à-peu-près un demi-pied de longueur, à prendre depuis le bout du bec, jusqu'au bout de la queue, & une envergure de dix à onze pouces, le bec gros, ordinairement droit, pointu, noirâtre & long de deux pouces, la bouche safranée en dedans : la tête est grosse en proportion du corps, le cou court, le menton & le milieu du ventre blancs avec quelque mélange de roux cannelle, le bas du ventre & le dessous des ailes roussâtres; la poitrine d'un rouge de cuivre luisant avec les extrémités des plumes d'un bleu verdâtre sale. Il est orné d'une très-belle couleur d'un bleu clair argenté & éblouissant sur tout le dos : on y remarque cependant des lignes de noir nuancé. Le sommet de la tête est d'un noir verdâtre, quelquefois doré; avec des taches bleues en travers. Le grand pennage est aussi d'une couleur bleue verdâtre; la queue est communément courte, & d'un bleu obscur; les jambes sont menues, courtes, noirâtres par devant & rougeâtres par derriere, cachées dans les plumes jusqu'aux genouilleres, terminées par quatre doigts longs, trois antérieurs & un postérieur, (le doigt externe est le plus long, ce

qui constitue le caractere de ce genre d'oiseaux,) adhérens les uns aux autres jusqu'à la deuxieme ou troisieme articulation assez distantes, de façon que la plante du pied s'y montre large & aplatie. *Belon* dit qu'on lui donne le surnom de *pêcheur*, pour ne le pas confondre avec une espece d'hirondelle nommée aussi *martinet*, & qui fait son nid au bord de l'eau, comme le martinet pêcheur.

Lorsque cet oiseau (le mâle avec sa femelle) trouve un lieu commode sur le bord de quelque riviere, d'un canal, d'un vivier, où il y a un trou creusé de plus de deux pieds de profondeur, soit par des rats d'eau, ou par des racines d'aune, ou par l'eau même, il s'y établit & y couve; il ne quitte pas même ce lieu quand on lui déniche ses petits: il donne à son nid une figure ronde, & il en place l'entrée sur un petit angle éminent. Sa ponte est de quatre œufs, & souvent il la renouvelle trois fois par an. Comme il nourrit ses petits de poissons qu'il saisit avec adresse en rasant la surface de l'eau, la nature a donné à cet oiseau un avantage singulier; quand ils en ont digéré la chair, les arrêtes, les écailles, les épines, les nageoires, demeurent entieres & en pelote dans leur estomac, & ils les revomissent dans leur nid en une petite masse ronde, comme un oiseau de proie rend la curée des os & des plumes de l'oiseau qu'il a mangé.

Quoique cet alcyon se nourrisse de bon poisson, cependant on ne mange point sa chair: lorsque les paysans le dénichent, ils le font sécher, moins à cause de la beauté ravissante de son plumage, que parce qu'ils prétendent que cet oiseau conservé dans un garde-meuble, en éloigne les teignes & toutes sortes d'insectes nuisibles. Sa chair, disent-ils, est incorruptible; mais j'ai malheureusement des preuves du contraire; car tous ceux que j'avois fait préparer, & que j'avois distribués dans ma collection d'oiseaux, ont été attaqués par les teignes. Toutes les autres propriétés qu'on assigne à cet oiseau, ne sont pas moins fabuleuses.

Le *martin pêcheur* ne pose presque point à terre, non plus que le pivert, parce que ses jambes sont trop courtes. La femelle est un peu moins belle & moins grosse que le mâle : tous les deux s'aiment tendrement, & sont très fidelles l'un à l'autre ; pendant la couvaison le mâle ne cesse d'aller à la picorée & de l'apporter à sa femelle, ainsi qu'à ses enfans nouvellement nés.

Il y a peu d'oiseaux à qui l'on ait donné autant de noms qu'à celui-ci : on l'a nommé *alcyon*, *tartarin*, *oiseau de glace*, *oiseau de Saint-Martin*, *pêcheur du Roi*, *drapier* ou *artre*, *monnier*, *pivert d'eau*, *pêcheveron*, *merle bleu* & *d'eau* ou *merlet-pêcheret*, *virevent* ou le *puant* des matelots. Des personnes font sécher le cœur de cet oiseau, l'enferment dans un sachet & le pendent au cou des enfans, dans l'espérance de les préserver de l'épilepsie : la graisse du martinet est rousse.

L'on voit dans les cabinets des Ornithologistes d'autres especes de martin pêcheur qui se trouvent à Smyrne, à la Caroline, à Bengale, *&c.* Celui de Madagascar est de la plus grande beauté, ainsi que celui du Mexique dont la tête est huppée ; sa queue & ses ailes sont rayées de bleu & blanc ; son ventre est de couleur aurore. Le martin pêcheur à collier des Indes, *ipsida Indica torquata*, est très-agréable à la vue.

MARTINET, *hirundo agrestis Plinii sive rustica.* Espece d'hirondelle qui a la gorge & le ventre blancs & le dos noirâtre. *Voyez l'article* HIRONDELLE.

MARUM, *marum*, est le nom que l'on donne à deux genres de plantes, dont l'une est le vrai marum ou *marum de Cortusus*, & l'autre est le *marum-mastic*.

LE VRAI MARUM OU MARJOLAINE DE CRETE, *marum Cortusii*, est une plante aromatique de la famille des chamædris ; c'est le *chamædris maritima, incana frutescens, foliis lanceolatis* de *Tournefort*. Nous l'avons rencontré en abondance dans la Provence, notamment aux îles d'Hyeres, dans celle qui est appelée Porte-Croz, autour de Toulon, & dans les environs

de Grasse. Elle est de la hauteur d'un pied : sa racine est fibreuse, ses tiges sont ligneuses, blanches & velues comme celles du thym. Ses feuilles sont semblables à un fer de lance, approchantes de celles du serpolet, un peu cotonneuses, d'une saveur fort âcre & d'une odeur fort aromatique; étant froissées, elles font souvent éternuer. Ses fleurs qui sont entierement semblables à celles de la germandrée, naissent des aisselles des feuilles; elles sont purpurines: il leur succede à chacune quatre semences arrondies, renfermées dans une capsule qui servoit de calice à la fleur.

On cultive aussi cette plante dans nos jardins; mais on est obligé de l'environner d'une cage ou de petits cerceaux de fer, à cause de son odeur qui attire les chats de toutes parts. Elle les rend comme insensés & brûlés du feu de la lubricité; de sorte qu'ils mordent le marum, se roulent dessus, l'humectent de beaucoup de salive & même de leur semence.

Ce marum qui croît dans les pays méridionaux, ne nous parvient qu'entierement desséché. Cette plante étant distillée avec de l'eau comme les autres plantes aromatiques, fournit beaucoup d'huile essentielle qui tient en Hollande un des premiers rangs parmi les céphaliques, les carminatifs, les antiscorbutiques, les antiparalytiques & les remedes utérins. La poudre ou l'infusion du marum produit, quoique plus lentement, ces mêmes effets; elle excite prodigieusement à l'amour, & convient singulierement dans la maladie des nerfs : nous avons l'expérience de cette derniere propriété sur nous-mêmes.

La poudre de marum mêlée & prise par le nez avec le tabac, fortifie & purge le cerveau, & rétablit l'odorat.

Le Marum mastic, *marum mastich, tymbra Hispanica majoranæ folio*, est doué d'une odeur assez désagréable; il vient de lui-même dans les pays chauds: nous l'avons rencontré dans une terre seche & pierreuse à l'adossement sud du canigou dans les Pyrenées.

Plusieurs particuliers en Espagne le cultivent volontiers dans leurs jardins. Cette espece de marum est une petite plante ligneuse comme la marjolaine, très-ramifiée & haute de deux pieds : ses racines sont ligneuses & fibrées : ses feuilles sont assez semblables à celles du serpolet, d'une saveur âcre & d'une odeur de mastic ; près du sommet des rameaux sont de petites têtes cotonneuses qui les embrassent en maniere d'anneaux : il en sort de petites fleurs blanchâtres, semblables, ainsi que les graines, à celles du thym.

On attribue à cette sorte de *marum* les mêmes vertus qu'au précédent ; mais on en fait plus rarement usage : on préfere même la premiere espece dans la dispensation des trochisques d'*Hédicroi*, qui entrent dans la grande thériaque.

MASAPUTÉ. *Voyez* SERVAL.

MASCARET ou BARRE, se dit du reflux ou de la premiere pointe du flot qui proche de l'embouchure des rivieres, fait remonter le courant & le repousse vers sa source. *Voyez à l'article* MER.

MASLAC. *Voyez* BANGUE.

MASQUAPENNE, est une racine de la Virginie qui est rouge comme du sang, & dont le suc sert aux habitans pour peindre leurs armes & leurs meubles. Nous ne savons à quelle sorte d'arbre cette racine appartient.

MASSE AU BEDEAU. *Voyez* ROQUETTE DES CHAMPS.

MASSE D'EAU. *Voyez à l'article* ROSEAU.

MASSICOT, est une chaux de plomb d'une couleur jaune, & d'usage en peinture. *Voyez* PLOMB.

MASSUE DES SAUVAGES DE L'AMÉRIQUE. *Voyez* MABOUJA.

MASTIC : *voyez au mot* LENTISQUE. On trouve chez les Epiciers une matiere pierreuse que l'on appelle *colle à pierre* ou *gros mastic* : c'est un composé de brique réduite en poudre & incorporée dans de la poix résine & de la cire ou de la colle forte liquefiées.

On joint à ce mélange quelque couleur qui convienne à l'usage que l'on en veut faire. Ce mastic sert à rejoindre les marbres cassés ou écorchés: on l'emploie aussi pour remplir les crevasses des gouttieres. Les Lapidaires s'en servent aussi pour tenir les pierres quand ils les taillent.

MATAGESSE. C'est la *pie-grièche*. Voyez ce mot.

MATE. *Voyez* THÉ DU PARAGUAY.

MATETÉ. *Voyez à l'article* MANIHOT.

MATO. Espece de mangoustan sauvage de l'Amérique, moins beau que celui des Indes Orientales. *Voyez* MANGOUSTAN.

MATRICAIRE ou ESPARGOUTTE, *matricaria*, est une plante qui croît en terre grasse dans les jardins & dans les terres fortes des champs. Sa racine est blanche & fibreuse: elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, grosses, roides, cannelées, remplies d'une moelle fongueuse. Ses feuilles sont nombreuses, d'un vert gai, d'une odeur forte, placées sans ordre, composées & très-découpées. Ses fleurs naissent par bouquets aux sommités des branches, & sont radiées comme celles de la camomille: le calice est hémisphérique, formé de plusieurs rangs d'écailles à rebord membraneux: le placenta est ras: il succede à ces fleurs des semences oblongues, cannelées & sans aigrettes.

Toute cette plante a une odeur forte, désagréable, & tient un rang distingué parmi les hystériques: elle est sur-tout recommandée pour les lochies retardées, & les regles douloureuses: elle produit utilement tout ce que les amers & les carminatifs peuvent procurer. Son suc exprimé chasse les vers. La matricaire, ainsi que la maroute, est un bon préservatif contre l'approche des abeilles & des cousins; car ces insectes n'en peuvent supporter l'odeur: ainsi les personnes pléthoriques, qui sont sujettes à la visite de ces importuns, feront très-bien de se munir d'un bouquet de cette plante, lorsqu'elles se promeneront dans les jardins. La matricaire est une des quatre fleurs carmina-

tives. L'infuſion de cette plante paroît être très-ſalutaire dans les maladies des bêtes à cornes, & lorſqu'elles ont de la diſpoſition à être attaquées de pourriture.

MATRICE, *matrices*. On donne ce nom aux enveloppes des criſtaux & d'autres pierres, & à celles des minéraux & des métaux : on le donne auſſi à cette partie charnue des femelles des animaux vivipares, laquelle eſt deſtinée par la Nature à recevoir, à élaborer, à perfectionner, ou tout au moins à retenir & à loger la matiere ſéminale. *Voyez* ces détails ſur la conception, & de quelle maniere l'enfant ſe nourrit dans la matrice juſqu'au temps de la délivrance, à la ſuite du mot HOMME.

Les *matrices métalliques* qui renferment les minieres des métaux, ſont ordinairement des corps pierreux ou ſolides, & qui paroiſſent être le laboratoire ſouterrain où ſe combinent les métaux, tant purs que minéraliſés. *Hoffman* prétend que ces matrices exiſtoient avant la formation des métaux qui s'y ſont préparés & logés. *Stahl* doute de cette préexiſtence, parce que ces matrices, ſelon lui, ſont trop compactes pour pouvoir être pénétrées par les exhalaiſons ou vapeurs minérales, qui doivent les féconder en les pénétrant. Peut-être étoient-elles plus poreuſes & moins dures avant que d'avoir été pénétrées par les vapeurs, & remplies des filtrations minérales. M. *Bertrand* dit que les matrices les plus ordinaires des métaux ſont des foſſiles & des minéraux qui ont déjà des parties élémentaires des métaux : il y a, dit-il, des matrices générales, comme il y en a de particulieres.

Les générales ſont les fentes & les filons qui croiſent les couches de roche des montagnes : *voyez les mots* FENTES & FILONS.

Les ſalbandes ou liſieres qui ſoutiennent les filons, doivent encore être enviſagées comme autant de matrices. Là ſe dépoſent peu-à-peu les molécules métalliques qui circulent avec les vapeurs humides, ou qui s'élevent par les exhalaiſons ſouterraines. Les liſieres

les plus molles, comme le ſpath, dit toujours M. *Bertrand*, étant les plus pénétrables, deviennent auſſi ordinairement les plus riches en métaux. Si les liſieres ſont dures, comme le quartz, la pierre de corne, les criſtaux de montagne, alors les particules métalliques ſont entraînées ailleurs, ou bien elles s'attachent à la ſurface des corps moins pénétrables. Peut-être y a-t-il de certaines terres ou pierres qui ſont plus diſpoſées à recevoir telle ou telle eſpece de métal; ce qui produiroit alors des matrices particulieres. Ces matrices ſont ſouvent molles & peu compactes avant de recevoir les exhalaiſons : elles ſe durciſſent concurremment avec les particules métalliques. Ces matrices paroiſſent aux Minéralogiſtes très-utiles pour la formation & conſervation des métaux, parce qu'elles les retiennent dans leur ſein, & les préſervent de l'action de l'air, de l'eau & de la chaleur; moyens ſuffiſans pour décompoſer, altérer & enlever la mine : enfin ces matrices ſervent ſouvent d'intermede pour la fonte & purification des métaux mêmes. Sur la formation des mines ou métaux, on peut conſulter *Stahl* dans ſon *Specimen Becherianum*; *Neumann* dans ſa *Chimie pharmaceutique*; *Henckel* dans pluſieurs Ecrits; *Hoffmann* dans ſa *Diſſertation ſur les matrices des métaux*; *Lehmann* dans ſes *Traités de Phyſique, d'Hiſtoire Naturelle*, &c. *Agricola* & *Kœnig* ont encore dit quelque choſe de ſatisfaiſant ſur cette matiere.

MATTE : *voyez* Thé du Paraguay. Les Métallurgiſtes donnent auſſi le nom de *matte* à la ſubſtance métallique encore chargée de ſoufre, demi-minéraliſée, qu'on retire des premieres fontes d'une mine qui a été traitée dans le fourneau de fuſion. La matte crue eſt le *rohſtein* des Allemands. Le travail de la mine de cuivre & de plomb en fournit des exemples : *voyez* Cuivre & *l'article* Mines.

MATUMA. Très-grand & beau ſerpent d'eau douce du Bréſil, mais très-vorace & très-dangereux pour les hommes & les brutes.

MAUBÊCHE, *callydris*. Oiseau du genre du bécasseau & dont on distingue quatre especes. La premiere, de la grosseur du chevalier, a le dessus du corps d'un brun noirâtre, bordé de marron clair; c'est la *maubêche vulgaire*. La seconde, un peu moins grosse, est en dessus d'un cendré brun, tacheté de noir & de roux, avec des bords blancs au croupion; c'est la *maubêche tachetée*. La troisieme est grise avec des bords d'un gris blanchâtre; c'est la *grande maubêche grise*. La quatrieme, beaucoup plus petite que la précédente, est également grise, avec de petites taches noires, excepté la partie antérieure de la tête, les joues & le dessous du corps qui sont d'un blanc de neige. Ces oiseaux vivent en troupe & habitent ou fréquentent très-souvent les rivages, sur-tout le bord des lacs & des marais.

MAURELLE: *voyez à l'article* TOURNESOL.

MAURET ou MYRTILLE: *voyez* AIRELLE.

MAUVE, *malva*. Plante dont on distingue cinq especes, savoir, la *mauve*, la *petite mauve*, la *mauve de jardin* ou la *rose d'outremer*, la *mauve de mer* ou *en arbre*, & la *mauve sauvage*.

Ce genre de plantes, dit M. *Deleuze*, se distingue des autres genres de l'ordre des malvacées en ce que la fleur a deux calices, dont l'intérieur est simple & un peu refendu en cinq pointes, & l'extérieur composé de trois petites feuilles étroites; le fruit est formé de plusieurs capsules monospermes, réunies en disque autour d'un pivot.

La GRANDE MAUVE, *malva vulgaris flore majore*, est une plante qui vient d'elle-même le long des haies & des chemins, dans les lieux incultes & sur les décombres. Sa racine est simple, blanche, peu fibreuse; plongée si profondément dans la terre, qu'on a peine à l'en arracher; d'une saveur douce & visqueuse. Elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied & demi ou environ, rondes, velues, remplies de moelle, branchues, & de la grosseur du petit doigt. La plupart sont

couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes, un peu découpées, couvertes d'un petit duvet, crenelées à leur bord, & verdâtres. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, formées en cloche, d'une couleur blanchâtre, mêlée de purpurin. A cette fleur succede un fruit applati, orbiculaire, d'un goût fade & visqueux: il renferme des semences menues, qui ont la figure d'un petit rein.

La PETITE MAUVE, *malva vulgaris, flore minore.* Toutes les parties de cette plante sont plus petites que celles de la précédente: elle rampe davantage à terre; ses feuilles sont moins découpées & plus rondes: elle croît communément en terre grasse, dans les mêmes endroits que l'autre mauve. Toutes les deux sont d'usage en Médecine: elles contiennent un suc mucilagineux, d'où dépend leur principale vertu adoucissante.

La mauve étoit autrefois d'un grand usage parmi les alimens: elle tenoit presque le premier rang dans les tables; mais aujourd'hui elle est bannie des cuisines, & releguée dans les boutiques des Apothicaires. Il y a cependant encore quelques personnes qui, au printems, mangent au commencement de leur repas les têtes & les jeunes pousses de la mauve avec de l'huile & du vinaigre, comme les asperges, afin d'avoir le ventre libre. L'une & l'autre mauve humectent, calment, lâchent les urines. La mauve est la premiere des *quatre plantes émollientes*, qui sont la *mauve*, la *guimauve*, la *violette noire* & l'*acanthe*. Toutes sont également utiles en cataplasme & en lavement. La décoction des feuilles de mauve calme les inflammations des reins, de la vessie, de la matrice & des conduits urinaires.

La MAUVE DE JARDIN, ou ROSE D'OUTREMER, ou PASSE-ROSE, ou ROSE TREMIERE, *malva rosea.* C'est l'*alcea rosea* de LINN. M. *Deleuze* dit qu'on en fait un genre différent de celui de la mauve, parce que son calice extérieur est formé de six feuilles. On la cultive dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur. On en

fait des allées & des avenues qui font un effet charmant. Sa racine eſt longue, blanche & mucilagineuſe. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un arbriſſeau : elle eſt groſſe, droite, ferme & velue, un peu branchue. Ses feuilles ſont larges, arrondies, velues, dentelées, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous. Ses fleurs ſont belles, amples, faites comme celles de la mauve commune, mais grandes comme des roſes, tantôt ſimples, tantôt doubles, communément d'un rouge incarnat, mêlé de blanc : il y en auſſi de blanches, de jaunes, d'orangées, de couleur de lilas, de roſes, de couleur paille, & qui ornent les parterres. Elles laiſſent après elles un fruit applati, comme une paſtille.

Les fleurs de cette plante, bouillies dans le lait, font un excellent gargariſme anodin, pour les maladies des amygdales & de la gorge : le reſte de la plante eſt vulnéraire & aſtringent.

La Mauve en arbre ou Mauve de mer, *malva arborea*, eſt une eſpece d'arbriſſeau que M. *Linnæus* déſigne ſous le nom de *lavatera arborea*, & qu'on cultive auſſi dans nos jardins. M. *Deleuze* dit qu'on le ſépare auſſi du genre des mauves, principalement parce que le calice extérieur eſt d'une ſeule piece à trois lobes. Sa tige eſt groſſe, forte, affermie dans la terre par pluſieurs groſſes fibres. Ses feuilles ſont grandes, arrondies, ſemblables à celles de la mauve commune, molles au toucher comme celles de la guimauve. Ses fleurs ſont d'une belle couleur rouge, pareilles à celles des mauves ordinaires. Il leur ſuccede de grands fruits aplatis, comme dans les autres eſpeces de mauves. Ses feuilles & ſes fleurs ſont adouciſſantes & émollientes.

La Mauve sauvage ou Alcée, *alcea vulgaris*. Cette plante qui croît communément dans les champs, differe de la guimauve & de la mauve par la découpure de ſes feuilles. Sa racine eſt blanche & ligneuſe : ſes tiges ſont nombreuſes, hautes de deux pieds & demi : ſes feuilles ſont découpées profondément, de couleur verte-brune, & velues ſur le revers. Les fleurs naiſ-

ſent ſolitaires, ſemblables à celles de la mauve, de couleur de chair : il leur ſuccede des graines noires & velues.

On n'emploie les feuilles & la racine de cette plante qu'au défaut de la mauve. Les vertus ſont à-peu-près les mêmes. La mauve ſauvage convient cependant mieux dans les dyſſenteries épidémiques. M. *Haller* dit qu'elle paſſe à la campagne pour un remede ophthalmique, capable de retarder l'accroiſſement de la cataracte.

Il y a auſſi la MAUVE FRISÉE, *malva foliis criſpis.* Quant à la mauve des Indes, *voyez* FAUSSE GUIMAUVE.

La MAUVE DES JUIFS eſt le *corchore.* Voyez ce mot.

MAUVE. *Voyez* MOUETTE.

MAUVIETTE. On donne ce nom à une eſpece d'alouette graſſe, & celui de *mauvis*, à une eſpece de petite grive, ou de grive de gui que tout le monde connoît à cauſe du goût délicieux de ſa chair, de ſon gazouillement, &c. *Voyez* GRIVE & ALOUETTE.

MAYENNE *Voyez* MÉLONGENE.

MAYPOURI ou MANIPOURI. *Voyez* TAPIR.

MAZAME. M. *de Buffon* dit que dans la Langue Mexicaine c'étoit là le nom du genre entier des *cerfs*, des *daims* & des *chevreuils*. *Hernandez*, *Recchi & Fernandez* qui nous ont tranſmis ce nom, ont diſtingué deux eſpeces de mazames toutes deux communes au Mexique & dans la Nouvelle Eſpagne. Ils donnent le nom ſimple de *mazame* à l'eſpece qui eſt la plus grande & porte un bois ſemblable à celui du chevreuil d'Europe, c'eſt-à-dire un bois de ſix à ſept pouces de longueur, dont l'extrémité eſt diviſée en deux pointes, & qui n'a qu'un ſeul andouiller à la partie moyenne du merrain. La ſeconde eſpece eſt plus petite, appelée *temamaçane*, & ne porte qu'un bois ſimple & ſans andouillers, comme celui d'un daguet. La mazame paroît à M. *de Buffon* un chevreuil ſemblable au nôtre, & le ſecond n'en être qu'une variété. Ce même Hiſtorien prétend que ces deux animaux du Mexique ſont

les mêmes que le *cuguacu-apara* & le *cuguacu-été* du Brésil, & qu'à Cayenne le premier se nomme *cariacou* ou *biche des bois*; & le second, *petit cariacou* ou *biche des paletuviers*.

MÉANDRITES, *meandrites aut corallites undulatus*. C'est une sorte de polypier dur, ordinairement orbiculaire, & qui est marqué par des tortuosités vermiculaires & des concavités irrégulieres. Il y en a qui ressemblent à des éponges, d'autres à un cerveau humain. Le méandrite se distingue facilement de tout autre polypier, soit par sa forme singuliere, soit parce qu'il n'est ni lisse, ni étoilé, ni poreux, ni composé de tubulaires; il est profondément sillonné de différentes manieres. Ses anfractuosités plus ou moins multipliées sur la surface & aux extrémités, & qui imitent les vagues de la mer, lui sont propres, c'est-à-dire, qu'elles font continuité de charpente. On donne particulierement le nom de *méandrite* à celui qui est formé de tortuosités, en forme de vermisseaux, ou d'ondes, ou de vagues : on appelle *mancandrite*, celui dont les tortuosités sont pointues, dont les côtés & les interstices sont profondément rayés & sillonnés. Celui qui est avec des tortuosités & des sinuosités plus petites, mais en forme de feuilles de jonc, s'appelle *jonc coralloïde*; celui à qui les tortuosités ou anfractuosités tuberculeuses donnent la figure d'un cerveau, s'appelle *cérébrite*: le polype vivant occupe la superficie comme dans les madrépores: *voyez* CORAIL & MADRÉPORE. Il n'est cependant pas rare de trouver des méandrites lisses & unis, leurs pores ayant été remplis par une matiere pierreuse accidentelle, pendant leur séjour en terre. On trouve des méandrites pétrifiés.

MÉAR. Les Negres du Cap Vert en Afrique donnent ce nom à un poisson de la grandeur & à-peu-près de la figure de la morue. Il est un peu plus épais, mais il prend le sel de même: on en mange beaucoup dans le pays.

MECHOACHAN, *mechoacanna*. On donne ce nom

& ceux de *rhubarbe blanche* ou de *ſcammonée d'Amérique*, à une racine blanchâtre qui ſe carie facilement, & qui a de la peine à conſerver ſa vertu pendant trois ans. Dans le commerce, cette racine eſt en morceaux ou tranches ſeches, blanchâtres, d'une ſubſtance un peu mollaſſe, un peu fibrée, d'un goût douccâtre, avec une certaine âcreté, qui ne ſe fait pas ſentir d'abord, mais qui excite quelquefois le vomiſſement. Elle eſt différente de la racine de brionne avec laquelle on l'a quelquefois confondue, en ce qu'elle eſt compacte & qu'elle n'eſt pas fongueuſe, ni amere ni puante. On l'appelle *mechoachan*, du nom d'une Province de l'Amérique Méridionale, où les Eſpagnols l'ont d'abord trouvée : on en apporte auſſi de pluſieurs autres pays circonvoiſins, comme de Nicaragua, de Quito & du Bréſil où elle naît.

M. Geoffroi, (*Mat. Méd.*) dit que cette racine n'eſt connue que depuis l'année 1524, où *Nicolas Monard* la mit en uſage. *Marcgrave* a été le premier qui a reconnu que la plante du *mechoachan* eſt une eſpece de *liſeron d'Amérique*, appelé en latin, *convolvulus Américanus, mechoanna dictus*, chez les Indiens du Para, *jonqui*, & chez les Braſiliens, *jetucu*. Cette racine eſt ſouvent branchue : étant verte, elle eſt fort groſſe & a un pied de longueur : elle eſt brune en dehors, blanche en dedans, laiteuſe & réſineuſe. Elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes & rampantes, anguleuſes, laiteuſes & garnies de feuilles alternes, vertes, & de la figure d'un cœur : les fleurs ſont d'une ſeule piece en forme de cloche, de couleur de chair pâle, purpurines intérieurement. Les fruits ſont noirâtres, triangulaires & de la groſſeur d'un pois.

Les habitans du Bréſil ramaſſent ces racines au printems, les coupent en tranches ou circulaires ou oblongues, puis les enfilent pour les faire ſécher. Ayant ôté l'écorce de cette racine, ils l'expriment dans une étoffe, & ils font ſécher ce qui ſe précipite au fond de

la liqueur après quelques heures : c'eſt ce qu'on appelle *lait* ou *fécule de méchoachan*.

Avant que l'on ſût que la vertu purgative de cette racine ſe perd par l'ébullition, on l'eſtimoit fort; mais on lui a ſubſtitué le *jalap*, qui eſt auſſi une eſpece de *liſeron d'Amérique*, qui agit moins lentement & à plus petite doſe. *Voyez* JALAP *à l'article* BELLE DE NUIT.

Ainſi la réputation du méchoachan a beaucoup diminué. Au reſte, il n'eſt point déſagréable ; il purge doucement & ſans danger les humeurs épaiſſes, viſqueuſes & ſéreuſes de la tête, de la poitrine & des articulations; il convient en ſubſtance dans la goutte, les écrouelles, les maladies vénériennes & dans l'hydropiſie : on le prend ſoit en ſubſtance, (en poudre) ſoit infuſé dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur convenable que l'on évite de faire bouillir. Le méchoachan qu'on récolte quelquefois en Provence, a beaucoup moins de vertu que celui d'Amérique.

Il paroît que le *méchuacanica*, dont *Hernandez* a parlé ſous le nom de *tacuache*, eſt différent de notre méchoachan ordinaire, en ce que cette racine brûle auſſi-tôt la gorge, & que le méchoachan eſt preſque inſipide.

MECHOACHAN DU CANADA. *Voyez* MORELLE A GRAPPES.

MECONITES. On donne ce nom à une pierre calcaire ordinairement griſâtre ou blanchâtre, qui ſemble formée de l'aſſemblage de petites pierres arrondies, groſſes comme des œufs de poiſſon ou des graines de pavot : on la nomme quelquefois *pierre ovaire*.

MÉCONIUM ou MŒCONIUM. On donne ce nom à deux ſubſtances différentes; l'une eſt l'*opium d'Angleterre* que l'on fait dans ce pays, en faiſant bouillir les têtes de pavot (en Turquie le *méconium* eſt un extrait tiré par expreſſion de toutes les parties de la plante pilées enſemble : *voyez à l'article* PAVOT.) L'autre eſt une ſubſtance excrémenteuſe, ſans mauvaiſe

vaise odeur, que rend l'enfant immédiatement après sa naissance.

MÉDAILLE. *Voyez* Bulbonach.

MÉDAILLES. Les cabinets de quantité d'amateurs offrent aux curieux des collections de *médailles* & de *monnoies*.

Les médailles méritent l'attention de ceux qui veulent connoître les fastes, les époques, les événemens, en un mot approfondir ce que l'Histoire, la Chronologie & la Géographie renferment de plus curieux & de plus intéressant. Dans les siecles d'ignorance où il n'étoit pour ainsi dire dite pas permis de savoir lire ni écrire, il n'y avoit ni Princes, ni Grands qui ne se piquât d'avoir des médailles. On comptoit dans les Pays-Bas près de deux cents cabinets de médailles, cent soixante-quinze en Allemagne, plus de trois cents quatre-vingt en Italie, & environ deux cents en France. On sait qu'Alphonse Roi d'Arragon & de Naples en 1450, en forma une suite, qu'il faisoit porter partout avec lui dans une cassette d'ivoire. Ce Monarque avouoit que la vue de ces monumens étoit pour lui un puissant aiguillon qui l'excitoit à imiter les vertus de ceux dont il possédoit l'image. Le goût & la connoissance des médailles se sont bien perfectionnés depuis la renaissance des lettres & des sciences : cette connoissance s'étendra encore plus chez nos neveux, parce que dans le laps du temps, dans la suite des siecles, les faits mémorables se multiplieront ; & il faut convenir que si l'Histoire tire des médailles tant de lumieres & de certitude, quelquefois aussi les médailles tirent de l'histoire leur explication, en sorte qu'elles se prêtent un mutuel secours. L'histoire est le commentaire des médailles, comme les médailles sont le flambeau de l'histoire. L'Egypte, la Grece & Rome n'ont rien fait de considérable, soit dans la paix, soit dans la guerre, dont les médailles ne nous retracent le souvenir. Ce sont les médailles qui nous représentent si exactement les Divinités que les Egyptiens,

les Grecs & les Romains adoroient, les fonctions mystérieuses de leurs Religions, les statuts, les autels, les temples & tous les instrumens dont ils se servoient dans leurs sacrifices. On y voit les arcs de triomphe, les portiques, les théâtres, les amphithéâtres, les cirques, les colisées, les obélisques, les colonnes historiques, & tant d'autres édifices dont la beauté nous seroit inconnue, sans la représentation que l'on en trouve sur les médailles. On y découvre ce que les Anciens faisoient pour gagner le cœur des peuples, comme sont l'établissement des Colonies, l'adnumération des tribus, l'abolition des impôts, les spectacles, les combats des animaux, les jeux séculaires, les ports de mer, les aqueducs, les ponts, les marchés, les congiaires & les autres libéralités des Empereurs; elles indiquent le commencement de leur regne, la naissance de leurs enfans, les adoptions, la création des Césars, les funérailles, les apothéoses, & enfin une infinité de choses que l'on apprend plus surement que par les livres. Enfin quand il n'y auroit sur ces monumens que les portraits des Augustes & des Césars, c'est toujours beaucoup d'avoir, d'après nature, l'effigie de ces Maîtres du monde. Toutes les médailles en général sont ou d'or, ou d'argent, ou de bronze, ou d'étain, ou de plomb. La suite des médailles d'or est très-belle & très-précieuse; on peut la pousser jusqu'au nombre de trois mille; la suite en argent peut aller jusqu'à mille. Il a été un temps où l'on se contentoit de frapper les médailles sur le cuivre & de les couvrir d'une feuille d'étain. Les anciennes médailles de plomb sont reconnoissables, parce que le plomb antique est plus blanc, plus dur & moins flexible que le moderne qui est plus éputé. La suite des médailles de bronze est la plus complette de toutes. On distingue celles-ci en grand, moyen & petit bronze: on en compte au-delà de trois mille. Enfin quelques Auteurs prétendent que le nombre des médailles connues de toutes les grandeurs & en tous métaux, peut

aller au-delà de trente mille. Il y a deux choses importantes à observer pour ceux qui étudient les médailles, ou qui veulent s'en faire une collection. D'abord il faut se mettre au fait des types dont les légendes sont l'ame & la langue : ce n'est que l'habitude & le travail qui peuvent donner la facilité de lire ces légendes, souvent frustes, & la plupart composées de lettres initiales ou d'abréviations. En premier lieu, un curieux ne sauroit apporter trop d'attention contre la fraude & la supercherie dans la falsification des médailles : il y en a de toutes especes : souvent les plus savans y sont pris. Le plus sûr moyen de discerner les véritables médailles antiques d'avec les fausses, c'est de manier souvent les unes & les autres, & s'accoutumer à en faire la différence sous les yeux de quelque connoisseur capable d'en faire sentir le degré de falsification. Outre les médailles Grecques, Romaines & Latines, les médailles Impériales du haut & du bas Empire tiennent un rang dans les collections ; elles sont pour la plupart assez rares. Les curieux font grand cas de celles qui sont chargées de plusieurs têtes, soit que ces têtes soient affrontées, soit qu'elles soient accolées. Les plus anciennes médailles sont du neuvieme siecle.

Les Romains avoient une vénération outrée & même superstitieuse pour l'effigie de leurs Empereurs. C'étoit un crime de leze-majesté de frapper un esclave qui portoit sur lui de la *monnoie* marquée au coin de Tibere. C'étoit également un crime de leze-majesté d'entrer dans un endroit malpropre ou dans un lieu de débauche avec de la monnoie. Les Empereurs Romains étoient si jaloux du droit de battre exclusivement la monnoie d'or, que Justinien accorda comme une faveur singuliere aux Rois de France la permission de frapper à leurs coins la monnoie d'or, leur promettant qu'elle seroit reçue par-tout l'Empire dans le commerce ; comme celle où sa propre image étoit empreinte. Les temps sont changés ; aujourd'hui chaque Souverain, chaque Souveraineté a le droit de battre monnoie ;

d'y apposer son effigie, ses armes, sa légende. On frappe aussi des pieces d'or, ou d'argent, ou de cuivre, à l'occasion des événemens; & ces pieces deviendront autant de médailles précieuses pour nos descendans dans quelques siecles. On voit déjà les amateurs recueillir les pieces frappées à l'occasion de la plupart des événemens de notre Monarchie. L'habile *Warin* a fait en or & en argent la collection des Rois de France, on distingue aussi déjà la suite des médailles qui portent l'empreinte des fastes & événemens de ce Royaume sous Louis XIII, Louis XIV & Louis XV. On voit ces différentes collections dans l'un des cabinets du Château de Chantilly; ainsi que les médailles frappées à la gloire des grands Héros, celles des Monarques, *&c.* Nous y avons rangé, dans un ordre à découvert, ces monumens, ainsi que ceux des Empereurs de Rome; la Mythologie imitée d'après les plus belles pierres gravées.

MÉDICINIER DESPAGNE. *Voyez au mot* RICIN.

MÉDUSE. *Voyez au mot* PALMIER MARIN.

MÉAREL. C'est le nom que *Nieuhoff* donne au poisson *ubirre* de *Laët*: son corps est brun, marqué de taches faites en forme de losanges : il mue comme le serpent : la partie antérieure du corps est mince, celle de derriere est du double plus épaisse : son museau est long & presque toujours entr'ouvert; ses dents sont très-pointues. Cette espece de poisson se retire entre les rochers où il s'engraisse; il est très-bon à manger : ceux qui le tuent sont saisis de frayeur, & s'assoupissent quelquefois; mais ce sommeil se dissipe peu de temps après. Ce phénomene, s'il existe, paroît encore plus singulier que l'engourdissement que cause la torpille.

MÉLANDRE ou MÉLANDRIN. Poisson qui se trouve dans nos mers, & se vend sous le nom de *sargo*, à cause de sa ressemblance avec ce dernier poisson. *Voyez* SARGO.

Le mélandre est noir par tout le corps, & de cou-

leur violette autour de la tête; ses dents sont petites, aiguës & courbées vers les côtés : du bas des yeux sort une taie faite comme la paupiere des oiseaux, qui lui couvre les yeux & lui nuit fort quand il se bat avec d'autres poissons ; mais il n'en veut ordinairement qu'aux pêcheurs ; quand il en voit quelqu'un sur le bord du rivage, il va aussi-tôt l'attaquer & lui mordre, s'il le peut, les jambes ou les cuisses : ce poisson est assez méchant pour se faire craindre. Sa queue differe de celle du *sargo*, en ce qu'elle n'a qu'une nageoire, sa chair est molle & d'un assez bon goût. En Languedoc, l'on appelle ce poisson *cagnot*, & *pal* à Marseille : c'est une espece de *chien de mer*.

MÉLANTERIE, *melanteria*. Nom donné à une terre noire vitriolique, tendre, qui se dissout dans l'eau, la colore, & lui donne une saveur stiptique : c'est une espece de pierre atramentaire, qui se trouve en Egypte & dans l'Asie mineure. *Voyez ce que nous en avons dit dans notre Minéralogie, edit. de 1774, Tom. I. p. 555 & suiv.*

MÉLASSE. *Voyez l'article* SUCRE *au mot* CANNE-A SUCRE.

MELET ou SANCLÉS. Poisson de rivage ou d'étang de mer, fort connu en Languedoc : c'est une espece de *sardine*. Voyez ce mot.

MELETTE. Poisson de la Côte d'Or en Afrique, & de la Suede, dont on distingue deux especes, l'une grande & l'autre petite. La chair de la petite espece est très-grasse & agréable, soit marinée comme le thon, soit desséchée comme les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en font d'assez bonnes provisions.

MÉLEZE, *larix*. Les mélezes ne different point des sapins : on pourroit même confondre ces deux genres d'arbres; mais si on veut les distinguer, il faut avoir recours aux feuilles qui, dans les mélezes sortent en grand nombre & par houpes d'une espece de tubercule. Ces arbres portent des fleurs mâles & des fleurs

femelles, mais placées dans des endroits différens du même arbre. Les fleurs mâles sont de petits chatons écailleux; les fleurs femelles paroissent sous la forme d'une petite pomme de pin, ovale, longuette & écailleuse, d'une belle couleur pourpre-violette, laquelle contient les semences sous ses écailles.

On distingue deux principales especes de méleze; savoir, le *méleze* qui quitte ses feuilles l'hiver, qu'on nomme aussi *épinette rouge du Canada*; & le *méleze* du Levant à gros fruit rond & obtus, ou *cedre du Liban*, dont nous avons parlé au mot *cedre* ou *pin du Liban*. Voyez ce mot.

Le méleze qui quitte ses feuilles l'hiver, est un arbre qui devient très-grand & très-beau, lorsqu'au printems il s'orne de la plus belle verdure. Ses feuilles sont molles & non piquantes. Dans le Dauphiné & en général dans les Alpes de France, de Savoie & des Grisons, même sur le mont Apennin, il y a de grandes forêts de mélezes. C'est sur-tout dans les pays froids, sur les revers des montagnes du côté du Nord, que se plaisent les mélezes. Ces arbres y ont jusqu'à quatre-vingt pieds de hauteur. *Pline* cite *au Liv. 16, Chap. 40 de son Hist. Nat.* un méleze de cent vingt pieds de tige, de deux pieds de diametre par-tout, sans compter le faîte garni de ses branches, qui avoient encore cent pieds de longueur sur un demi-pied de diametre. Pour élever ces arbres de graine, il faut avoir soin de les préserver de la grande ardeur du soleil.

Le bois de méleze est très-bon. Le cœur de ce bois est quelquefois rougeâtre, ce qui dépend de l'âge de l'arbre. Les Menuisiers préferent ce bois au pin & au sapin; cependant il se tourmente à l'air, & ne peut gueres, dit M. *Haller*, servir de boisage, parce qu'il sue de la térébenthine pendant plusieurs années. On en fait de bonne charpente dans la construction des bâtimens de mer.

Dans le Briançonnois & dans le Valais, quand les mélezes sont dans la vigueur de leur âge, on en tire

une réſine que l'on fait couler par de petites gouttieres ou canules de bois, ajuſtées à des trous de tariere que l'on fait au tronc de ces arbres, environ à deux pieds au-deſſus de la terre. Cette térébenthine de méleze ne découle pas ſeulement de l'écorce, mais elle eſt répandue dans le corps ligneux de l'arbre, dans des eſpeces de réſervoirs qui ont quelquefois juſqu'à un pouce d'épaiſſeur dans les vieux mélezes : dans les jeunes, c'eſt tout le bois qui eſt gras & réſineux. C'eſt depuis la fin de Juin juſqu'au commencement de Septembre que l'on va ramaſſer la térébenthine qui ſe trouve dans les baquets le ſoir & le matin. Un méleze bien vigoureux peut fournir tous les ans ſept à huit livres de térébenthine pendant quarante ou cinquante ans. Cette térébenthine reſte toujours coulante & de la conſiſtance d'un ſirop bien cuit. On retire, par la diſtillation de la térébenthine du méleze, une huile eſſentielle employée au même uſage que celle que l'on retire de la térébenthine du ſapin, mais qui n'eſt cependant pas ſi eſtimée. Il reſte au fond de la cucurbite une réſine épaiſſe dont on peut faire du brai gras.

M. *Duhamel* penſe qu'on pourroit tirer des mélezes du goudron fort gras, en ſuivant les procédés que nous décrivons au mot PIN.

Dans le Briançonnois où l'on bâtit avec ce bois, les maiſons nouvellement bâties ſont blanches ; mais au bout de deux ou trois ans elles deviennent noires comme du charbon, & toutes les jointures ſont fermées par la réſine que la chaleur du ſoleil a fait ſuer & a attirée hors des pores du bois. Cette réſine qui ſe durcit à l'air, forme un vernis luiſant & poli qui eſt fort propre. Ce vernis rend ces maiſons impénétrables à l'eau & au vent, mais auſſi très-combuſtibles ; c'eſt ce qui a obligé les Magiſtrats d'ordonner par un Réglement de Police, qu'elles ſeroient bâties à une certaine diſtance les unes des autres. On n'emploie pour conſtruire les maiſons que les arbres dont on a retiré la réſine.

La térébenthine du méleze, qui eſt, je crois, dit M.

Duhamel, celle qu'on appelle à Paris, la *térébenthine de Venise*, (ce nom est dû, selon M. *Haller*, à la térébenthine de Chio, qui se répandoit autrefois en Europe par le canal de Venise) pour être bonne, doit être transparente, de consistance de sirop épais, d'un goût amer & d'une odeur forte, assez désagréable. On l'emploie, comme celle du sapin, qu'on nomme *térébenthine claire*, pour les maladies des reins & de la vessie, & pour déterger les ulceres intérieurs; mais elle est plus âcre & elle est irritante: elle entre dans la composition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle de plusieurs vernis.

De toutes les térébenthines que nous ne tirons point de l'étranger, la plus douce est celle qu'on nous apporte quelquefois de l'Amérique septentrionale, & qu'on nomme le *baume blanc de Canada*. V. ce mot.

Après elle est la térébenthine claire du sapin, puis celle du méleze; & la plus âcre est celle que l'on retire des pins. L'écorce des jeunes mélezes sert, ainsi que celle du chêne, à tanner les cuirs. Les fruits & les feuilles du méleze sont astringens.

Les mélezes des Alpes portent vers la fin de Mai, lorsque les arbres sont dans le fort de leur seve, de petits grains blancs de la grosseur des semences de coriandre; c'est ce qu'on appelle la *manne de Briançon*. Si on ne la ramasse avant le soleil levant, cet astre dissipe bientôt tous ces grains. *Voyez* MANNE DE BRIANÇON *à l'article* MANNE.

C'est encore sur le méleze que se trouve le meilleur agaric: on réduit aussi cet arbre résineux en charbon, dont on se sert autour de Bresce & de Trente pour la réduction des mines de fer.

MÉLIANTE ou FLEUR MIELLÉE ou PIMPRÉNELLE D'AFRIQUE, *melianthus Africanus*, est une plante qui croît aux lieux humides & montagneux: elle est rare en Europe; elle tire son origine d'Afrique; on la cultive dans quelques jardins, sur-tout en Angleterre. Consultez *Miller*. M. *Hermans*, ci-devant

Professeur à Leyde, a été le premier qui en a fait mention. Le méliante croît à la hauteur de six pieds: sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue & très rampante. Sa tige qui est toujours verte, est de la grosseur du pouce, cannelée, nouée, ligneuse en sa base, solide & rougeâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de la pimprenelle, mais cinq ou six fois aussi grandes, rudes au toucher, d'une odeur narcotique très-forte, d'un goût herbeux, & assez vertes. Ses fleurs naissent en ses sommités, disposées en épi, purpurines, à quatre étamines inégales & à quatre feuilles, soutenues par un calice rempli d'une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût vineux & fort agréable. A cette fleur succede un fruit en vessie, comme celui de la *nielle*, membraneux, anguleux & renfermant dans quatre loges des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de pivoine.

La liqueur mielleuse est cordiale, stomacale & nourrissante.

MÉLILOT ou MIRLIROT, *melilotus*. Plante à fleurs papilionacées, & dont M. *de Tournefort* cite quinze especes, indépendamment de celle dont il est parlé dans les *Mémoires de l'Académie de Pétersbourg*, *Tome VIII, page 279* : elle y est nommée *melilotus, siliquâ membranaceâ compressâ* : elle est venue de graines venues de Sibérie. Mais nous ne décrirons ici que notre mélilot commun à fleurs jaunes. C'est une plante qui vient en abondance dans les prés, dans les haies, les buissons, parmi les blés, aux bords des rivieres, même aux lieux rudes & pierreux. Sa racine est blanche, pliante & fibrée, plongée profondément dans la terre : elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, cannelées, creuses, foibles & rameuses. Ses feuilles naissent par intervalles, portées au nombre de trois sur une même queue, oblongues, peu dentelées, lisses & d'un vert foncé. Ses fleurs sont petites, légumineuses, disposées en épis longs, jaunâtres, & d'une

odeur assez agréable : il leur succede des capsules noirâtres, qui renferment chacune une ou deux semences menues, arrondies & pâles.

Cette plante verte n'a presque point d'odeur; mais quand elle est seche, elle en a une très-pénétrante, & pour peu qu'on en mette dans le corps d'un lapin clapier ou domestique, nouvellement tué & vidé, sa chair contractera le goût agréable des meilleurs lapins de garenne. Le mélilot est légérement résolutif & carminatif : on l'emploie rarement à l'intérieur, mais quelquefois à l'extérieur, à cause de sa vertu anodine & émolliente. On fait avec ses sommités fleuries des fomentations utiles pour les douleurs de la matrice, qui viennent après l'accouchement. M. *Haller* a observé que la graine de mélilot contracte une âcreté considérable avec le temps, & qu'alors elle est plutôt rongeante qu'émolliente. Il en a vu de très-mauvais effets dans les maux de gorge : les gargarismes de mélilot augmentoient la douleur, au lieu de la calmer.

On prépare dans les boutiques un emplâtre de mélilot & une eau odorante de fleurs de mélilot : elle est assez bonne pour développer & exalter par ses parties subtiles les odeurs des autres parfums. Les fleurs de mélilot sont une des quatre fleurs carminatives. Le meilleur est celui du royaume de Naples.

MÉLILOT BLEU. *Voyez* LOTIER.

MÉLILOT ÉGYPTIEN ou ALCHIMELECH. Petite plante rapante, serpentante, ayant la feuille du trefle, les fleurs petites, nombreuses, oblongues, de couleur de safran & d'une odeur fort douce : à ces fleurs succedent des gousses obliques, qui contiennent de petites semences arrondies, brunâtres, d'une saveur amere & astringente.

MÉLINET, *cerinthe*. C'est une plante des Alpes & de l'ordre des bourraginées. Sa racine est blanche : ses tiges sont hautes d'un pied & demi, succulentes, garnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes-bleuâtres, tiquetées de blanc : il s'éleve

d'entre les aisselles plusieurs petits rameaux, contournés comme ceux du grand héliotrope, garnis tout du long de fleurs longuettes & creuses, de couleur diversifiée de jaune, de rouge & de pourpre. A cette fleur succedent deux coques divisées en deux loges qui renferment chacune une semence grosse comme celle de l'ers.

Les abeilles recherchent la fleur de cette plante, parce qu'elles y trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE, *melissa*. Les Botanistes distinguent plusieurs especes de mélisse; mais nous n'en citerons dans cet article que trois especes d'usage en Médecine; savoir la *melisse cultivée*, la *mélisse sauvage* & la *mélisse de Moldavie*.

La MÉLISSE CULTIVÉE OU DES JARDINS, OU HERBE DE CITRON, OU CITRONELLE, OU PONCIRADE, OU PIMENT DES MOUCHES A MIEL, *melissa hortensis*, est une plante que l'on trouve quelquefois dans les haies aux environs de Paris & en Suisse, mais que l'on cultive volontiers dans les jardins. Sa racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse: elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, carrées, presque lisses, rameuses, dures & fragiles: ses feuilles sont oblongues, d'un vert brun, assez semblables à celles du baume des jardins, luisantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citron poncire fort agréable, mais d'un goût âcre. Ses fleurs naissent en juin, Juillet & Août, dans les aisselles des feuilles; elles sont petites, comme verticillées, blanches ou d'un rouge pâle; elles sont du goût des abeilles. Il succede à cette fleur quatre semences arrondies, jointes ensemble & enfermées dans le calice de la fleur.

Cette plante se seche pendant l'hiver, mais sa racine ne périt point. Il faut avoir soin de ramasser la mélisse pour les boutiques, dans le printems, avant la fleur; car dès qu'elle vient à fleurir, elle sent la punaise. Elle est cordiale, stomachique, & tellement propre à exciter les regles, que du temps de S. Paulli les femmes

du Nord en faiſoient continuellement uſage en infuſion théiforme pour ſe procurer leurs menſtrues ; il prétend même qu'il leur ſuffiſoit ſouvent d'en mettre dans leur chauſſure. On s'en ſert dans l'apoplexie, & avec ſuccès, dans la mélancolie & les fievres malignes. On tire de cette plante deſſéchée une huile eſſentielle, très-utile, dit-on, dans la peſte. Mais M. *Bourgeois* obſerve que tous les remedes échauffans ſont pernicieux dans cette maladie. Les Apothicaires ſont dans l'uſage de conſerver de l'eau diſtillée de méliſſe pour les potions cordiales & hyſtériques. Il ne faut pas confondre cette eau de méliſſe ſimple avec l'eau de méliſſe compoſée, nommée auſſi *eau des Carmes;* cette derniere eſt ſpiritueuſe & compoſée de pluſieurs aromates.

On fait avec les jeunes pouſſes de la méliſſe pilées & incorporées dans des œufs & du ſucre, des eſpeces de gâteaux que l'on fait manger aux femmes dont les lochies ne coulent pas ſuffiſamment; & l'on fait prendre ſa décoction, mêlée avec du nitre, pour remédier aux indigeſtions ou ſuffocations qui arrivent pour avoir mangé trop de champignons.

La MÉLISSE SAUVAGE OU BÂTARDE, OU MÉLISSE DE MONTAGNE OU DES BOIS, nommée auſſi MÉLISSE PUANTE OU DE PUNAISE, *meliſſa humilis ſylveſtris, latifolia, maximo flore purpuraſcente*, croît par-tout aux environs de Paris & dans les bois : elle differe de la précédente non ſeulement par ſes tiges qui ſont beaucoup plus baſſes, moins rameuſes ; par ſes feuilles plus velues, plus longues; par ſes fleurs plus grandes, & par ſon odeur qui n'eſt point agréable; mais encore par ſes racines qui ſont très-ſemblables à celles de l'ariſtoloche menue. Cette plante eſt vulnéraire &, ſelon M. *de Tournefort*, un très-bon remede contre la ſuppreſſion d'urine.

La MÉLISSE DE MOLDAVIE, *meliſſa moldavica, betonicæ folio, flore cœruleo-albeſcens*, eſt une plante annuelle qui croît naturellement en Moldavie, mais

que l'on cultive chez nous dans les jardins. Elle s'éleve à la hauteur de deux pieds. Ses propriétés sont, ainsi que sa saveur & son odeur, à-peu-près les mêmes que celles de la mélisse ordinaire : ses feuilles ressemblent un peu à celles de la bétoine; ses fleurs sont verticillées, de couleur bleue mêlée de blanc. M. *de Tournefort* fait mention de plusieurs autres especes de moldaviques; il nomme la plus curieuse *moldavica Americana trifolia, odore gravi.* Elle est permanente, & on peut la multiplier de boutures. Nous l'avons vue dans plusieurs jardins en Angleterre, où on la cultive sous le nom de *the balm of gilead.* On fait un ratafia très-stomachique avec la mélisse de Moldavie.

MÉLISSE DES MOLUQUES. *Voyez* MOLUQUE.

MELOCHIA. Espece de betterave d'Egypte, qui est un aliment commun du pays; ses fleurs sont jaunes. Cette plante est connue en France sous le nom de *jambon*, & se mange préparée comme les betteraves. *Voyez* CORCHORE.

MELOCHITE. *Voyez* PIERRE ARMÉNIENNE.

MELOCORCOPALI. C'est un fruit de la province Corcopal aux Indes Occidentales; il est gros comme une poire de coing, & a la figure d'un melon. L'arbre sur lequel il croît ressemble beaucoup au coignassier. Ce fruit a un goût de cerise fort agréable, il est un peu laxatif pour les étrangers; mais les naturels du pays le trouvent très-nourrissant.

MELOLONTE, *melolonta.* M. Geoffroi (*Hist. des insectes des environs de Paris*) donne ce nom à un ordre d'insectes coléopteres, qui ont quatre articles à toutes les pattes, les antennes en scie posées au devant des yeux. Ces insectes ressemblent à beaucoup d'égards au genre des chrysomeles : ils ont les bouts des pattes garnis de brosses ou éponges sur lesquelles ils posent & s'appuient en marchant.

MELON, *melo. Tournefort* en distingue de sept sortes.

Le melon le plus ordinaire, *melo vulgaris*, est une

plante cultivée qui pousse sur terre des tiges longues, sarmenteuses, rudes au toucher, ainsi que ses feuilles qui sont plus petites & moins anguleuses que celles du concombre. Des aisselles des feuilles naissent des fleurs jaunes, semblables à celles du concombre, un peu plus grandes que celles de la pomme d'amour, nombreuses, dont les unes sont stériles & les autres fertiles. A ces derniers succedent des fruits d'abord un peu velus, mais qui cessent de l'être en grandissant : leur figure & leur grosseur sont différentes, car les uns sont gros comme la tête, d'autres petits; les uns sont ovales & lisses, les autres presque ronds, cordelés ou brodés & cannelés. Les uns & les autres sont couvers d'une écorce assez dure & épaisse, de couleur verte & cendrée; elle renferme une chair jaunâtre ou rougeâtre dans la maturité, humide, glutineuse, coulante quand le fruit est trop mûr, d'une saveur agréable, douce comme du sucre, & qui sent quelquefois le musc. Ce fruit est divisé en plusieurs loges, remplies d'un grand nombre de semences presque ovales & applaties, médiocres, blanches, revêtues d'une écorce dure comme du parchemin, & contenant une amande douce, huileuse & savoureuse. Les loges qui entourent les semences, & qui font le cœur du melon, sont composées d'une moelle liquide, rougeâtre & de bon goût.

La chair du melon, qui est un fruit d'été, & l'une des productions du potager les plus délicieuses, est humectante, réjouit le cœur & tempere les ardeurs du sang, en un mot elle fournit un aliment agréable & aisé à digérer, sur-tout quand on le mange avec un peu de poivre & de sel ou avec du sucre, & qu'on boit de bon vin par-dessus : mais l'excès est dangereux, il produit des fievres, des vents & des coliques fâcheuses, suivies quelquefois de dyssenteries difficiles à guérir. Les vieillards, & ceux qui sont d'un tempérament mélancolique, doivent s'en abstenir. M. *Bourgeois* dit qu'on confit la chair du melon au sucre & au vinaigre après en avoir enlevé l'écorce ex-

térieure, & l'avoit piquée de cannelle & de clou de girofle; on fait de cette maniere une compote qui est fort estimée & fort saine, qu'on mange avec le bouilli: elle peut se conserver plusieurs années. La semence du melon est une de quatre grandes semences froides majeures, & sert également à faire des émulsions rafraîchissantes, utiles dans les chaleurs d'entrailles & dans les difficultés d'uriner. On tire de son amande une huile par expression fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, & pour effacer les taches de la peau.

Nous avons dit qu'il y a des melons de plusieurs sortes. Le premier est d'une forme ronde, un peu alongée; il est bien cordelé: sa chair est fondante, relevée & délicate; c'est une espece de melon sucrin. Le second est de la même forme, mais il a les côtes marquées par des enfoncemens: sa chair est plus ferme & n'est pas si délicate. Le troisieme est l'espece la plus grosse & la plus alongée, les côtes en sont plus relevées, l'écorce plus épaisse, la chair ferme & moins exquise que celle des précédens. En général les meilleurs melons sont ceux dont on tire la graine des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats tempérés, sont le *melon François*, le *maraiger* ou *maréché*, celui-ci devient très-gros, le *melon des Carmes*, le *langeais*, le *sucrin de Tours*, le *melon d'Espagne* dont la chair est blanche, n'est d'usage que dans les Provinces méridionales. On lit dans l'Encyclopédie que ce qu'on nous vend si communément sous le nom d'*écorce verte de citron*, est l'écorce préparée d'une espece de gros melon qui croît en Italie. Le *petit melon de Florence* ou *cantalupi*, dont on distingue quatre sortes, le vert, le noir, l'orangé, le blanc, tous sont délicieux.

Culture du Melon.

En Italie & dans les climats chauds, patrie du me-

lon, son fruit est d'un goût plus exquis; on l'éleve en pleine terre, tandis que le melon ne se cultive que sur couche dans ce pays-ci. Vers la fin de Janvier on seme la graine de melon sur une couche un peu chaude, & dans une meloniere très-exposée au midi; car il faut nécessairement qu'elle soit à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts, soit par des brise-vents faits de paille avec des perches. On doit faire tremper la graine quelques heures avant de la semer, & n'en mettre que trois sous chaque cloche. La plante étant devenue un peu forte, on la transplante sur une autre couche, on l'arrose de temps en temps, sur-tout dans les chaleurs, & on lui découvre un peu la cloche dans les beaux jours, pour lui renouveller l'air. Dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche; on arrose légérement la plante jusqu'à ce qu'elle soit en fleur, puis on coupe les branches à un nœud au-dessus de la fleur. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours; & lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, on ne l'arrose plus. On connoît que le melon est mûr, quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir du côté de la queue, & qu'il a une pesanteur considérable à raison de son volume. On en donne aussi d'autres marques à-peu-près semblables, qu'on désigne par ces trois mots latins, *pondus*, *odor*, *scabies*; (le poids, l'odeur & les côtes raboteuses.) Etant cueilli on doit le mettre sur de la paille fraîche dans un lieu sec, & l'y laisser jusqu'à parfaire maturité. Le temps de le manger est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que sa chair est moyennement ferme, demi-transparente, son écorce verte en dedans, sa queue amere au goût : s'il est trop odoriférant, c'est une marque qu'il est passé : s'il rend un son creux, ou qu'il soit léger, c'est une marque qu'il n'est pas mûr, ou qu'il n'a pas d'eau. Il y a des Jardiniers qui prétendent que la graine la plus vieille est la meilleure, & qu'il la faut mettre tremper dix à douze

douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a délayé, un peu de suie de cheminée, afin que les souris ou les mulots ne l'aillent point manger; ils ajoutent qu'il faut mettre ces grains dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à six de distance les unes des autres; puis recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau sableux, observant de ne pas mêler ensemble les différentes couches. A l'égard des liqueurs préparées, que certains Jardiniers vendent pour macérer & arroser la graine de melon, afin de la rendre sucrée, &c. il faut un peu s'en méfier.

La culture du melon exige encore qu'on remue la terre qui est entre les trous, tous les quinze jours: il faut aussi avoir soin de supprimer les petites tiges, & de tailler les autres avant la fleur; arroser souvent le jeune plant, avec une eau qui ne soit pas croupie. La plante étant fleurie, il ne faut retrancher d'autres feuilles que celles qui commencent à jaunir, ou celles qui tiennent aux branches supptimées par la taille, & non celles qui semblent presque couvrir le melon. Il faut aussi disposer la taille des tiges, de maniere qu'il ne reste à la plante que le moyen de donner quatre fruits: c'est là le moment de la seconde taille. La troisieme se fait sur toutes les fleurs, lorsque le fruit est aux trois quarts formé. On conserve au plus deux ou trois des fleurs à fruit qui ont la plus belle apparence. Dans toutes les tailles on doit sarcler & remuer la terre, & prendre garde qu'il n'y ait des concombres ou potirons auprès, de crainte que la poussiere des étamines du concombre n'aille dans le pistil du melon, ce qui lui donneroit un goût de potiron.

Les couches des melonieres doivent avoir les deux bouts exposés, l'un au midi, & l'autre au nord; on les fait au cordeau; on leur donne un pied & demi de haut sur trois pieds de large par le bas, & deux pieds & demi par le haut; il faut couvrir le fumier de terreau,

& diſtribuer les cloches en quinconce, ſur trois rangs en lignes égales.

Il y a des Jardiniers qui ſement maintenant les melons en pépiniere : pour cela il ſuffit d'avoir beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc à claire voie, en forme d'un grand gobelet de trois pouces de diametre, remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons, enſuite en ranger une douzaine ſous chaque cloche, remplir les intervalles de terreau, & garantir ces cloches des gelées, avec de grands paillaſſons placés en pente du côté du nord. De cette maniere, ſur une couche de ſix pieds de long, & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre; ce qui donnera une quantité de cent quatre-vingt corbeilles, qui ſeront en état de fournir à un pareil nombre de cloches ſur les ſecondes couches. On a l'art de réchauffer les couches où le plant ſemble languir & ſe deſſécher, en y mettant de nouveau fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & le recouvrant de l'ancien fumier ſec, afin d'en conſerver la chaleur.

Nous avons dit que les fleurs du melon étoient, ainſi que celles du concombre, en partie ſtériles, & en partie fertiles. Les Jardiniers appellent *véritables fleurs*, celles qui contiennent le fruit; & ils donnent le nom de *fauſſes fleurs* à celles qui contiennent les pouſſieres dans les ſommets de pluſieurs étamines adoſſées & élevées au milieu de la fleur. Les Jardiniers arrachent très-communément ces prétendues fauſſes fleurs; ce qui peut être à propos, quand les melons ſont tous formés; mais ils ſe trompent beaucoup, quand ils font d'abord main-baſſe ſur les fauſſes fleurs, car ce ſont elles qui fécondent les fleurs à fruit. On a des exemples que des Jardiniers à force de retrancher d'abord avec ſoin toutes les fauſſes fleurs, étoient enfin parvenus à n'avoir aucun melon.

MELON D'EAU, *anguria citrullus dicta*. Eſpece

de citrouille oblongue qui mûrit très-bien en Italie, & difficilement dans notre climat. On en distingue plusieurs sortes; la chair en est blanche, rougeâtre, & peut-être la plus aqueuse de toutes les substances végétales. Dans les pays chauds on y boit avec plaisir son suc aqueux, il n'incommode pas & rafraîchit beaucoup; les Confiseurs préparent le melon d'eau, & lui font prendre le goût de cédra & de bergamotte, ou tel autre qu'ils désirent. Sa graine est tantôt verte, tantôt noire, & tantôt rouge. Les Provençaux nomment cette espece de citrouille *pasteque*. Voyez au mot Citrouille.

Melon pétrifié, ou Melon du mont Carmel, *melo montis Carmel* aut *melopeponites*. Nom donné par plusieurs Naturalistes à des cailloux caverneux chambrés, & dont les cavités sont remplies ou tapissées de cristallisations. Ces cailloux qu'on trouve particulierement au mont Carmel, dans la Palestine, quelquefois en Egypte & en Allemagne, sont une sorte d'agate ou de petro-silex en masses arrondies, oblongues & de la forme d'un melon qui seroit uni en sa surface, & dont la croûte seroit grisâtre ou brune, susceptible de poli: on en trouve aussi une espece semblable en France, dans le Dauphiné près de Rémusat, dans un torrent qu'on nomme l'*Aigue*; mais la base en est argileuse, grise-cendrée, & l'intérieur contient de très-beaux cristaux, qu'on appelle *diamans du Dauphiné*. Ceux de Normandie ont une forme sphéroïdale & des mamelons intérieurs, revêtus de petits cristaux blancs-bleuâtres.

MELONGENE ou MAYENNE, ou MERANGENE, ou AUBERGINE, *melongena*. Plante dont *Tournefort* distingue deux sortes. Nous ne décrirons que les especes les plus usitées, soit en cuisine, soit en Médecine.

La melongene vulgaire, *melongena fructu oblongo violaceo*, a la racine fibreuse, & pousse communément une tige simple & d'environ un pied de haut, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, ra-

meuſe, couverte d'un duvet peu adhérent. Ses feuilles ſont fort amples, aſſez ſemblables à celles du chêne, vertes, pliſſées ſur les bords, & couvertes d'une poudre farineuſe. Ses fleurs ſont des roſettes à cinq pointes blanches ou purpurines, ſoutenues par des calices hériſſés de petites épines rougeâtres & diviſées en cinq ſegmens pointus : à ces fleurs ſuccedent des fruits oblongs, plus gros que des œufs, ſolides, liſſes, de couleur purpurine-verdâtre, doux au toucher, & remplis d'une chair blanche, empreinte de ſuc, & qui contient des ſemences blanchâtres, aplaties, qui ont le plus ſouvent la figure d'un petit rein.

Il y a une autre eſpece de melongene dont le fruit naît boſſu, courbé, & ayant à-peu-près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine.

M. *Tournefort* diſtingue ce genre de plante de la morelle par ſon fruit qui eſt ſolide, charnu & ſans cavité; au lieu que celui de la morelle eſt mou & plein de ſuc.

Dans les pays chauds, & particulierement dans nos provinces méridionales de France, (à Montpellier) on mange ces fruits en ſalade, ou cuits comme des concombres. Les Habitans des Antilles font auſſi bouillir ce fruit après l'avoir pelé ; enſuite ils le coupent par quartiers, & le mangent avec de l'huile & du poivre, ailleurs on le confit au vinaigre pour le manger en ſalade, de même que nos cornichons. En Egypte, dit *Belon*, on le fait cuire ſous la cendre ou dans l'eau, & on le ſert journellement ſur les tables. On en mange beaucoup auſſi aux Indes orientales.

Quoique l'uſage de la mélongene ne paroiſſe pas pernicieux, cependant on ne ſe ſert gueres dans nos climats de ſa plante en Médecine qu'extérieurement, dans les cataplaſmes anodins & réſolutifs, dans les hémorroïdes, les cancers, les brûlures & les inflammations; & pluſieurs Médecins conſeillent à quiconque aime ſa ſanté, d'en faire peu d'uſage, diſant que c'eſt

un aliment non seulement froid & insipide, mais aussi mauvais que les champignons : il excite des vents, des indigestions & des fievres. C'est peut-être ce qui a porté *Ray* & *Marcgrave* à soutenir contre *Jean de Laët*, que notre mélongene est la même que le *belingela* des Portugais, le *bedingian* des Arabes, le *tongu* des habitans d'Angola, & le *macumba* de ceux de Congo; & ils ajoutent que comme ces fruits approchent des mandragores, quelques modernes ont soupçonné que c'étoit une mandragore mâle; & que s'imaginant qu'ils étoient mortels, ils les ont appelés *mala insana*. Mais nous avons dit ci-dessus qu'on en mange par-tout & beaucoup sans qu'il en résulte rien.

MELOPÉPONITE. *Voyez* MELON PÉTRIFIÉ.

MEMBRE MARIN ou PRIAPE DE MER ou VERGE MARINE, en latin *mentula marina* ou *genitale marinum*, espece de zoophyte que les Naturalistes ont nommé ainsi à cause de sa ressemblance en quelque sorte avec le membre viril. *Gesner*, *Aldrovande*, *Ray*, &c. en distinguent deux especes. On prétend que ces zoophytes ne deviennent la nourriture d'aucun poisson; &, selon *Belon* & *Rondelet*, on n'en trouve sur le bord des rivages, que dans les lieux où il y a des patelles & des oursins. Ils sont d'une couleur rousse, ronds & quelquefois longs d'un pied; leur grosseur est alors celle d'un bras médiocre; leur corps est sans os. Ils s'allongent, s'enflent ou se racourcissent comme les sangsues. Leurs mouvemens sont lents; & dans leur marche serpentante ils paroissent remplis de nœuds. J'en ai trouvé d'attachés à des pierres sous le grand bastion de Brest; ils étoient tellement ramassés ou raccourcis, qu'ils n'étoient pas plus gros qu'un œuf de poule : leur peau étoit dure comme de la corne ou du cuir; elle me parut semblable à un opercule cartilagineux, transparent & ridé : la pointe de mon couteau glissoit dessus plutôt que de le percer; cependant avec la patience je vins à bout de la pénétrer, mais sans pouvoir faire étendre l'animal.

Lorſque ce zoophyte ſe remue de ſon plein gré, ſa peau ſe ramollit; elle eſt flaſque quand il eſt mort. Il a deux eſpeces de trompes d'un pied de longueur, mais qui ont à peine ſix doigts quand il les retire : c'eſt par les cavités ou trous qui ſont à ces eſpeces de trompes ou cornes, qu'il s'attache ſi fortement aux pierres. A la partie antérieure de ſa tête il fait ſortir un nombre de ſuçoirs capillaires, dont il ſe ſert pour approcher de ſa bouche tout ce qu'il touche. Sa bouche paroît garnie de petits oſſelets qui ſont autant de dents : elle eſt aſſez ample pour y faire entrer d'aſſez gros coquillages entiers. Ses excrémens ſont mucilagineux, blancs, & deviennent auſſi durs que des cordes à boyau. Des Auteurs diſent que ce zoophyte a deux trous, un à chaque bout, par leſquels il tire l'eau & la fait jaillir très-haut quand on le touche. *Voyez* JET D'EAU MARIN.

Il y a de ces ſortes de zoophytes qui ont la figure d'une maſſe informe, inégale, tubéreuſe, percée de pluſieurs trous; d'autres qui ſont ramaſſés & ont la figure d'un gland. *Voyez* ZOOPHYTE.

MEMPHITE ou CAMÉE. *Voyez* ONIX.

MENDOLE, *mæna*. Eſpece de petit poiſſon de mer écailleux, marqué à chaque côté d'une tache preſque ronde, noire ou azurée ou jaune : il eſt blanc en hiver & dans le printems; mais dans l'été il eſt quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs différentes. Il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme de petits harengs. Ce poiſſon a le muſeau pointu, la tête plate, les dents menues, & deux pierres dans la tête. On prétend que quand la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle change de couleur; il devient noir, & ſa chair eſt mauvaiſe & puante : la femelle au contraire eſt meilleure quand elle eſt pleine. Elle fraie en hiver.

La chair du mendole eſt fort agréable & de bon ſuc; elle eſt meilleure frite que bouillie : on la conſerve ſouvent dans de la ſaumure. Ce poiſſon ſe nomme à

Rome *menola*, à Marseille *cagarel*, en Languedoc *jusele*, & sur les côtes de la mer Adriatique *silave*.

MÉNIANTHE ou TREFLE DE MARAIS ou TREFLE D'EAU ou TREFLE DE CASTOR, *Menianthes palustre latifolium & triphyllum*. TOURNEFORT. C'est une plante qui croît dans les marais & autres lieux aquatiques, en terre maigre. Sa racine est grenouillée, longue, blanche & fibrée : ses feuilles sont attachées au nombre de trois, sur de larges & longues queues, un peu semblables à celles des feves pour la figure & la grandeur ; quelquefois arrondies, d'autres fois pointues. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, lisse, menue, verte, qui porte un bouquet de fleurs en entonnoir, d'une blancheur purpurine. Leur pavillon est découpé en cinq lobes : elles ont cinq étamines & un pistil, & sont bordées dans leur contour d'une frange de poils. A ces fleurs succedent des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, & d'un goût amer. Cette plante hors de l'eau ne dure pas long-temps : elle fleurit en Mai & Juin ; elle varie pour la grandeur, suivant les lieux. La décoction de cette plante est désagréable, mais très-propre contre le scorbut de terre, la goutte & l'hydropisie. On la recommande encore dans les pâles couleurs, les suppressions des regles & les obstructions invétérées. Quant aux usages économiques, *voyez au mot* BUCK-BEAN. Le ménianthe est en très-grande réputation en Allemagne, même pour la néphrétique & le crachement de sang. C'est en ce pays une panacée dans presque toutes les maladies désespérées. Cette plante est au plus une variété du *buck-béan*. Voyez ce mot.

MENSTRUE, MENSTRUEL. Évacuation périodique de sang connue sous le nom de *regles*, *ordinaires*. C'est le *catamenia* des Médecins Latins. Cet écoulement est l'effet de la pléthore, dit le Docteur *Freind*. Voyez à l'article HOMME de ce Dictionnaire.

MENTHE, *mentha*. Des Botanistes rangent sous

ce nom beaucoup de plantes : ſavoir, 1°. la menthe commune ou domeſtique ou herbe de cœur, dont nous avons parlé ſous le nom de *baume des jardins* : voyez ce mot. 2°. La menthe friſée ou crêpue; 3°. la menthe à épi & a feuille étroite; 4°. la menthe aquatique ou le baume d'eau à feuille ronde; 5°. la menthe ſauvage ou le menthaſtre; 6°. les eſpeces de pouliot, le calament des marais, même l'herbe du coq, &c. Mais cette derniere eſt une plante corimbifere qui, ſelon M. *Deleuze*, eſt du genre de la tanaiſie.

Toutes les eſpeces de menthe ſont vermifuges, carminatives, hyſtériques, & arrêtent cependant les fleurs blanches & le cours des regles immodérées; elles facilitent la digeſtion, arrêtent le vomiſſement & corrigent les vices de l'eſtomac; on préfere la menthe des jardins. Leur odeur tient du baume & du citron : elles ont une reſſemblance générale : elles abondent en huile eſſentielle.

La *menthe friſée* porte auſſi le nom de *baume friſé*, *mentha criſpa, verticillata* ; ſes feuilles ſont plus grandes que celles du baume des jardins, d'un vert noirâtre, plus gaudronnées & comme crépues. Cette plante que nous cultivons dans nos jardins, eſt très-commune dans la Sibérie; elle a particulierement la vertu de réſoudre le lait cogaulé, & de faire paſſer le lait aux femmes ſi on l'applique en cataplaſme ſur les mamelles. En Afrique, on en tire par diſtillation une huile limpide peu colorée, qui priſe à la doſe de huit gouttes dans de l'eau, excite ſingulierement l'appétit vénérien : quand on porte une goutte de cette huile eſſentielle ſur la langue, il ſemble qu'on a d'abord la bouche enflammée; mais bientôt après l'on reſſent une fraîcheur ſinguliere, qui ſe diſtribue par tout le corps, & qui produit à-peu-près l'effet que l'on reſſent quand l'on avale un morceau de ſucre imbibé d'éther acéteux : autant cette eſſence excite à l'amour, autant elle empêche la fécondité. L'huile eſſentielle

de la menthe frisée de notre pays, ne paroît pas produire le même effet que celle de Guinée.

La *menthe à épi & à feuilles étroites*, *mentha angustifolia spicata*, s'appelle aussi la *menthe romaine* ou de *Notre Dame*. La position de ses rameaux inférieurs & celle des feuilles est en forme de croix, par rapport aux supérieures. Le suc de cette plante bu dans du vinaigre, arrête le hoquet; ses feuilles trempées dans le lait, l'empêchent de se cailler promptement dans l'estomac.

La *menthe aquatique* ou *baume d'eau* à feuilles rondes & rouges, *mentha rotundi-folia palustris seu aquatica major*, porte des feuilles qui ressemblent assez à celles de la menthe crépue. On les applique sur le front dans la douleur de tête, & on s'en sert contre les piqûres des guêpes & des mouches à miel. La menthe aquatique à larges feuilles est le pouliot royal, *Pulegium regium*.

La *menthe sauvage* ou le *menthastre* ou le *baume d'eau á feuille ridée*, *menthastrum aut mentha sylvestris rotundiore folio*, a des fleurs semblables à celles du baume des jardins. M. *de Tournefort* assure que la tisanne de cette menthe est bonne pour les vapeurs: elle est encore excellente pour les vers. Elle entre aussi dans les bains utérins & nervins. M. *Bourgeois* prétend que les sommités de cette plante broyées entre les doigts & mises dans les oreilles, dissipent les bruissemens causés par un dépôt d'humeurs séreuses & froides, de même que la surdité qui provient à la suite de ces dépôts.

On cultive dans la plupart des jardins ces différentes sortes de menthes qui croissent naturellement dans les environs de Paris.

La *menthe-coq* est une espece de tanaisie connue sous le nom vulgaire de *coq des jardins*: voyez ce mot.

MENUISIERES. Nom que les paysans donnent aux *abeilles perce-bois*: voyez au mot ABEILLE.

MER, *mare*. C'est cet assemblage immense d'eau

salée qui environne de tous côtés les Continens, & qui pénetre en plusieurs endroits dans l'intérieur des terres, tantôt par des ouvertures assez larges, tantôt par des détroits, ce qui forme de petites mers méditerranées, dont les unes participent immédiatement aux mouvemens de flux & reflux, & dont les autres semblent n'avoir rien de commun avec la grande mer, que la continuité du fluide. L'eau de la mer est la plus abondamment répandue dans le monde, *voyez* ABIME: elle est ordinairement peu limpide; étant vue en masse elle paroît d'un bleu verdâtre fort leger; elle est d'une saveur âcre, amere, salée, d'une odeur marécageuse & comme bitumineuse, qui provoque quelquefois des nausées.

L'eau marine est très-pesante; sa pesanteur spécifique est à l'égard des eaux simples, ce qu'est 73 à 70, c'est-à-dire, qu'un pied cube d'eau de la mer pese 73 livres, tandis qu'un pareil volume d'eau de riviere ne pese que 70 livres; c'est à cause de cet excès de pesanteur dûe aux parties de sel marin, *&c.* dont elle est chargée, qu'elle gele difficilement, & qu'elle s'évapore à l'air moins promptement que les eaux douces; c'est encore par la même raison qu'un vaisseau prend une hauteur d'eau moins considérable dans la mer que dans un fleuve. *Voyez* sur la pesanteur différente entre les eaux de diverses mers, le *Journal des Observations physiques*, &c. du P. *Feuillée, tom. I. II. & III.*

Au reste, l'eau des différentes mers est plus ou moins chargée de sel; les Navigateurs attestent que dans la mer du Sud sous l'équateur, & dans les pays méridionaux, il y a plus de sel en pleine mer, & que l'eau y est plus froide que vers les pays du Nord & vers les pôles de la terre. La mer des côtes de Hollande contient un neuvieme de sel; celles des côtes d'Espagne & de la Méditerranée en portent bien davantage. En Suede près de Carlscroon l'eau de la mer ne contient qu'un trentieme de sel; plus loin, elle est si peu chargée de sel qu'elle gele en grandes masses.

Voilà pourquoi la mer du fond du Groënland ou du Spitzberg est presque toute couverte de glaces; ce qui l'a fait nommer *mer glaciale* : voyez ce mot. La mer étant plus salée en certains endroits que dans d'autres, on en peut aussi attribuer le phénomene à la différence de l'évaporation de ses eaux. On sait que dans la mer du Sud, dont les vagues sont rapides & tumultueuses, & surtout entre les Tropiques, où le soleil agit plus ou moins perpendiculairement, l'évaporation est certainement plus forte que dans nos climats; aussi la mer y est-elle plus salée. (Le P. *Feuillée* prétend avoir observé que l'eau de la mer est plus légere sous l'équateur qu'entre les Tropiques & dans les mers qui sont avant les Tropiques; des Savans ont objecté que cette différence de pesanteur dans l'eau de la mer pouvoit avoir pour cause la dilatation des eaux de la mer, & de son aréometre même dans des régions aussi chaudes que celles qui sont placées sous l'équateur.) L'évaporation & la salure sont peu considérables dans les mers du Nord, parce que le soleil est peu vertical & peu actif dans ces climats glacés, & il est de fait qu'il y pleut bien moins communément, tandis que les pluies causées par l'évaporation des eaux des pays méridionaux tombent abondamment & fréquemment dans la Zone torride. On peut encore ajouter que l'abondance d'eau douce que les fleuves portent dans la mer du Nord, en temperent la salure dans un grand espace, c'est ainsi que la mer blanche n'est nullement salée à l'embouchure de la grande riviere d'Oby en Sibérie. Quant à la salure propre de la mer, elle est dûe à des bancs inépuisables de sel qui se trouvent, selon quelques-uns, dans le fond de cet élément, ou à des amas immenses de sel gemme qui sont répandus sur la terre, & que les pluies qui se rendent à la mer, dissolvent continuellement. *Voyez à l'article* SEL GEMME.

La couleur foncée qu'ont les eaux de la mer en certains endroits, n'est qu'une suite de la profondeur de cette masse d'eau qui absorbe les rayons de la lumiere.

L'eau de la *mer rouge* ou du golfe arabique, roule sur un sable rougeâtre ; la *mer verte* des côtes d'Afrique abonde en fucus & autres plantes marines verdâtres qui réfléchissent cette couleur ; la *mer bleue* est le lac Aral. Vers le pôle du Nord la mer paroît être de couleur noire, brune sous la Zone torride, blanchâtre dans les détroits. Lorsque le soleil se couche la mer paroît souvent toute en feu en sa superficie, parce que la lumiere de cet astre est portée horizontalement sur tous les flots qui la renvoient & la réfléchissent en cent façons, ce qui produit le plus bel éclat & les plus riches couleurs. Si la mer est agitée, on voit alors sur les ondes succéder le blanc à la couleur cendrée, le pourpre au blanc, puis le vert faire place au plus bel azur. Le Comte de *Marsigli* a observé que les flots ou vagues de la Méditerranée s'élevent pendant les tempêtes à environ huit pieds au dessus de leur hauteur ordinaire, & l'on a éprouvé que ceux de la mer Baltique s'élevent encore plus haut.

On a inséré dans la *Gazette de Littérature* & dans le *Journal de Physique & d'Histoire Naturelle, &c.* une découverte qui mérite d'être examinée par l'importance dont elle est. *Pline* & après lui divers Auteurs, tels que *Plutarque*, *Aristote*, ont avancé que l'huile calme les flots de la mer, & que les Plongeurs de leurs temps en prenoient dans leur bouche pour la répandre : mais le moyen de calmer les vagues de l'eau paroissoit absurde & étoit mis au rang des fables de l'Antiquité : rien ne paroît cependant plus vrai, si nous devons nous en rapporter aux témoignages les plus respectables & les plus multipliés. Les preuves de ce phénomene si étrange au premier coup d'œil, viennent d'être produites en Angleterre, selon une lettre adressée à la Société Royale par le célebre M. *Franklin*, l'un des meilleurs Observateurs & des plus sages Philosophes de ce siecle, & précédée d'une autre lettre sur le sujet dont il est question, à un ami de ce grand Physicien. Voici l'extrait de ces deux lettres.

On lit dans la derniere : « Tout ce qu'on m'a rap-
» porté de l'expérience de M. *Franklin* me paroît un
» peu exagéré. *Pline* dit à la vérité que cette pro-
» priété de l'huile étoit connue des Plongeurs de son
» temps, qui s'en servoient afin de voir plus clair au
» fond de l'eau. M. *Gilfred Lawson*, qui a servi long-
» temps dans les troupes de Gibraltar, m'assure que
» les Pêcheurs de cet établissement sont dans l'usage
» de verser un peu d'huile sur la mer, afin qu'en cal-
» mant son agitation ils puissent voir les huîtres qui
» sont au fond : cette pratique s'observe de même
» sur les autres parties de la côte d'Espagne. Les Ma-
» rins ont aussi observé de nos jours que le sillage
» d'un vaisseau nouvellement *espalmé* agite beau-
» coup moins l'eau que celui d'un vaisseau auquel
» on n'a pu donner le suif depuis long-temps.
» M. *Pennant* rapporte une autre observation faite
» par ceux qui font la pêche du veau marin en Ecosse,
» (*British Zoology*, *vol. IV*, art. *Scal.*) lorsque ces
» animaux dévorent un poisson très-huileux, ce qu'ils
» font facilement au fond de la mer, étant parfaite-
» ment amphibies, on remarque que la mer à la sur-
» face est d'une tranquillité singuliere, ce qui apprend
» à ces Pêcheurs que c'est en ces endroits qu'ils doi-
» vent chercher les veaux marins. *Pline* sera donc
» encore une fois justifié : si les expériences annon-
» cées sont exactes & authentiques, on pourra ajou-
» ter foi à un phénomene bien plus surprenant &
» dont *Pline* a parlé : cet Auteur assure aussi qu'*on*
» *calme une tempête en jetant un peu de vinaigre*
» *dans l'air.* »

Au reste plus on étudie la Nature, plus on apprend à suspendre son jugement sur ce qui est faux ou vrai, possible ou impossible. La Philosophie a détruit bien des erreurs accréditées par le long témoignage des nations & des siecles; mais elle a aussi quelquefois rejeté trop légérement des opinions qui lui paroissoient absurdes, & dont le temps ou le hasard ont prouvé

la vérité. On ne sauroit trop répéter que le doute est le commencement de toute bonne Philosophie, & c'en est trop souvent le terme. Mais revenons à notre sujet. Les Pêcheurs de S. Malo, sur le grand Banc & sur l'île de Terre-Neuve, sont dans l'usage de retirer des foies de morues une assez grande quantité d'huile. A leur retour pour l'Europe, lorsqu'ils sont battus par de violentes tempêtes, il est arrivé souvent qu'ils ont jeté à la mer quelques tonneaux de cette huile, à laquelle ils prétendent reconnoître par expérience & depuis long-temps la propriété de calmer les flots, & de les empêcher de se briser trop violemment contre les vaisseaux. Voici maintenant l'extrait de la lettre du Docteur *Franklin* au Docteur *Brownrigg*.

Les Modernes méprisent quelquefois trop légérement les Anciens; & les Savans ne font pas toujours assez d'attention aux connoissances du vulgaire. En 1757 je me trouvai en mer au milieu d'une flotte de quatre-vingt-dix vaisseaux destinés contre Louisbourg, & je remarquai que le remoût au-dessous de deux vaisseaux étoit uni & tranquille, pendant que sous les autres l'eau étoit très-agitée par le vent qui souffloit grand frais. Ne pouvant me rendre compte à moi-même de cette différence, j'en parlai au Capitaine, & lui demandai là-dessus son avis. *Les Cuisiniers ont sans doute*, me répondit-il, *vidé par les dalots leur eau grasse, ce qui aura un peu graissé les côtés de ces bâtimens.* Sa solution ne me satisfit pas d'abord, mais en réfléchissant je me rappelai ce que *Pline* a dit sur le même sujet; ainsi je résolus d'examiner à la premiere occasion par des expériences les effets de l'huile sur l'eau. En 1762 je fis encore un voyage sur mer, & j'observai pour la premiere fois le calme que produisoit l'huile sur l'eau agitée dans une lampe de verre que j'avois suspendue au plancher de la chambre du Capitaine. J'examinois sans cesse ce phénomene, & je cherchois à en découvrir la raison. Un vieux Capitaine de Marine me dit que c'étoit un effet de la

propriété de l'huile qui rend unie l'eau lorſqu'on en verſe deſſus ; & il ajouta que les *Bermudiens* employoient cet expédient pour harponner le poiſſon qu'ils ne pouvoient pas voir quand la ſurface de la mer étoit agitée par le vent. Il m'apprit encore que lorſque les Pêcheurs de Lisbonne veulent rentrer dans le Tage, ſi la houle trop forte ſur la barre leur fait appréhender qu'elle ne rempliſſe leurs bateaux, ils vident dans la mer une bouteille ou deux d'huile, ce qui calme les briſans, & leur permet de paſſer en ſureté : j'ai appris auſſi que les Plongeurs de la Méditerranée travaillent ſous l'eau, la lumiere du ſoleil qui eſt interrompue par la réfraction d'une multitude de petites vagues, n'arrive à eux que briſée & très-foible : que de temps en temps ils vomiſſent de leur bouche une petite quantité d'huile qui en montant à la ſurface la rend unie, & permet à la lumiere d'arriver plus directement à eux. J'ai fait un jour cette expérience ſur l'étang de Clapham ; le vent élevoit alors de groſſes rides ſur la ſurface : j'y répandis une partie d'une petite bouteille d'huile : je vis cette huile s'étendre avec une rapidité étonnante ſur la ſurface, mais elle n'applanit pas les vagues, parce que je l'avois d'abord jetée au côté ſous le vent de l'étang où les vagues étoient plus grandes, & où le vent rejetoit l'huile ſur le bord. J'allai enſuite au côté du vent où les vagues commençoient à ſe former : une cuillerée d'huile que j'y répandis, produiſit à l'inſtant ſur l'eſpace de pluſieurs verges en carré, un calme qui s'étendit par degrés juſqu'à ce qu'il eut gagné la côte ſous le vent, & bientôt l'on vit toute cette partie de l'étang qui étoit d'environ un demi-acre, auſſi unie qu'une glace.

Une goutte d'huile qu'on fait tomber ſur une table de marbre ou ſur une glace, toutes deux placées horizontalement, reſte au même endroit, & s'étend très-peu ; mais lorſqu'on la jette ſur de l'eau, elle s'étend à l'inſtant de tous côtés à une diſtance conſidé-

rable, & avec une célérité extraordinaire; elle devient même assez mince pour y produire les couleurs prismatiques; & au-delà de ce premier cercle elle s'amincit insensiblement jusqu'à n'être plus sensible que par les vagues qu'elle calme, & qu'elle rend unies. Il semble que dès qu'elle a touché l'eau, il s'exerce entre les particules qui la composent, une répulsion mutuelle, & si forte qu'elle agit sur les autres corps légers, nageant à la surface comme les pailles, les feuilles, &c. & les force à s'éloigner des environs de la goutte, en laissant tout autour de ce centre un grand espace dégagé de tout corps étranger.

Le Chevalier *Pringle* se trouvant en Ecosse, apprit que les Pêcheurs de la baleine découvrent de loin où sont les colonnes de harengs, parce que l'eau est tranquille & unie dans ces endroits, peut être à cause de quelque huile ou corps graisseux qui s'échappe, s'exhale des corps de ces poissons.

Un habitant de Rhode-Island en Amérique, m'a dit avoir observé que le Havre de Newport est toujours calme & tranquille pendant que les bâtimens de la pêche de la baleine y mouillent. Les orties de mer (*blubbers*) qu'on entasse au fond de cale; & les batils qui distillent à travers les douves une huile qui tombe sur l'eau qu'on pompe de temps en temps pour nétoyer le bâtiment, c'est sans doute cette même huile qui s'étend sur toute la surface de l'eau dans le Havre, & qui empêche qu'il ne s'y forme de vagues. M. *de Tenguagel* a mandé de Batavia (le 15 Janvier 1770) à M. le Comte de *Bentink*, que la Compagnie Hollandoise doit le salut d'un de ses vaisseaux à une quantité d'huile versée contre la haute mer, près des Iles Paulus & Amsterdam.

Ceci étant, on viendroit sans doute à bout d'appaiser partout les vagues, si on pouvoit se placer à l'endroit où elles commencent à se former. Il est rare, & souvent impossible de prendre cette position dans l'Océan; mais il seroit peut-être aisé, dans ces cas particuliers

particuliers, de modérer la violence des vagues lorsqu'on se trouve au milieu des eaux, & de prévenir des brisans lorsqu'ils sont dangereux.

Rien n'empêche l'air & l'eau de se toucher : la machine pneumatique démontre qu'il n'y a point de répulsion entre ces deux élémens. Le vent qui n'est qu'un air en mouvement, en frappant la surface unie de l'eau, la frotte & y forme des rides, lesquelles servent à produire d'autres vagues si le vent continue. La plus petite vague une fois formée, ne se calme pas sur le champ, & ne laisse pas en repos l'eau qui l'avoisine : ainsi une pierre qu'on laisse tomber dans un étang, excite d'abord autour d'elle un cercle qui en forme un second ; le second un troisieme, & ainsi de suite dans un espace d'une fort grande étendue. Une petite puissance qui agit sans cesse, produit une grande action ; le vent agissant continuellement sur les petites vagues formées les premieres, elles augmentent toujours en grandeur, quoique la force du vent ne devienne pas plus grande ; elles s'élevent peu-à peu, & elles étendent leurs bases, jusqu'à ce que chaque vague contienne une grosse masse d'eau qui, étant en mouvement, agit avec une grande force. Lorsque le vent est si fort que les vagues ne sont pas assez promptes pour obéir à son impulsion, le sommet de ces vagues étant plus mince & plus leger, elles sont poussées en avant, brisées & couvertes en écume blanche. Le vulgaire appelle les sommets hérissés & écumans *chapeaux blancs*. Mais s'il y a une répulsion mutuelle entre les particules d'huile, & qu'il n'y ait point d'attraction entre l'huile & l'eau, l'huile une fois étendue à une grande distance, s'oppose à tout contact immédiat, à tout frottement. Le vent en soufflant sur l'eau, au lieu d'y produire les premieres rides qui sont les élémens des vagues, ne fait que glisser dessus. Par la même raison lorsque les lames ou les vagues sont huilées en leur surface, le vent en passant dessus les comprime, & contribue plutôt à les abaisser qu'à

les agrandir. C'est ainsi qu'on explique le phénomene en question.

Nous ne pouvons disconvenir de l'authenticité de ces faits, & nous croyons bien que l'huile peut empêcher que le vent ne commence les grandes rides, ne forme de nouvelles vagues, qu'elle diminue même la force de celles qui se sont élevées les premieres : mais l'huile ayant toujours une extension déterminée, elle n'empêchera pas que les vagues produites au loin ne procurent un refoulement ondularoire & assez relatif même sur les endroits où l'on aura versé de l'huile, parce que le fluide de l'eau est homogene, que la puissance des premieres vagues formées au loin se communique à celles qui sont sous la pellicule d'huile, ces derniers subissent une impulsion mécanique, un soulevement à la surface préparé de loin, dont l'action oscillatoire s'est imprimée à toute la masse ; & comme il y a infiniment trop de distance entre l'effet & la cause, le mouvement des vagues ne cessera, à l'endroit où l'huile se sera étendue, qu'après un certain temps. Nous convenons encore que la surface du vaisseau qui mouille, peut s'oindre d'huile, & réprimer par ce moyen une grande partie des secousses rudes des vagues que ressentent ceux qui sont sur le vaisseau. De l'huile versée sur les houles fortes près d'une côte, ne produira aucun effet, & l'on sait que lorsque le vent cesse tout-à-coup, les vagues qu'il a excités ne retombent pas subitement ; elles s'appaisent graduellement, & sont long-temps à se mettre de niveau. Ainsi *le moyen de calmer les vagues avec de l'huile*, ne peut au plus avoir quelque effet qu'en pleine mer, & dans un petit espace, encore faut-il être à l'ancre, ou faire des bordées au-dessus du vent, jeter l'huile un peu abondamment & en avant du sillage. Le vaisseau marche mieux sur cette traînée grasse, il semble même la préférer.

On appelle la grande mer *Océan*, & on le distingue par rapport aux quatre points du monde en *Océan Sep-*

tentrional ou *Glacial*, *Océan Occidental* ou *Atlantique*, *l'Océan Méridional* ou *Ethiopien*, *Océan Oriental* ou *Indien*.

On subdivise encore l'Océan en plusieurs mers, qui portent les noms des pays dont elles baignent les côtes; ainsi l'on dit la mer d'Irlande, la mer de Danemarck, la mer Baltique, &c. L'Océan Septentrional ou Hiperboréen comprend la mer d'Allemagne ou du Nord, une partie de la mer d'Angleterre, celle d'Ecosse, la mer de Danemarck, la mer Baltique, celle de Norwege, la mer de Moscovie, & tout ce qui environne le Continent Arctique. L'Océan Oriental comprend les mers de la Chine, des Indes, de l'Arabie & de l'Archipel. L'Océan Méridional comprend les mers de Zanguebar, des Caffres & de Congo : & l'Océan Occidental contient les mers de Guinée, du Cap vert, des Canaries, la mer Méditerranée, les mers d'Espagne, de France & des îles Britanniques. La mer du nouveau Continent se divise en mer du Sud ou Pacifique & en mer du Nord. Celle-ci comprend les mers du Canada, du Mexique, du Brésil, du Paraguay & de la Magellanique; celle du Sud que l'on appelle aussi *Océan pacifique*, contient la mer du nouveau Mexique ou de Californie, celle du Pérou & du Chili. Il y a des mers qui n'ont point de communication visible avec les autres mers : telle est la mer Caspienne qui se voit en Asie entre la Tartarie, le Royaume de Perse, la Géorgie & la Moscovie : on soupçonne cependant qu'elle a une communication souterraine avec le golfe de Perse. Ses eaux sont plus salées vers le milieu que vers les côtes. On donne le nom de *golfe* aux bras de mer qui s'avancent dans la terre, comme le golfe de Venise, qu'on nomme mer Adriatique, le golfe de Lépante de la Morée, le golfe d'Engia, & le golfe Arabique. Les mers intérieures ou qui entrent dans les Continens, sont la mer Vermeille en Amérique, la mer Caspienne, le golfe Persique, les mers de Corée & de Kamtschatka en Asie : les mers extérieures sont celles

qui environnent les Continens. Enfin on donne le nom de *Détroit* ou *Pas* à un canal entre deux terres par où deux mers se communiquent, comme le Détroit de Gibraltar, le Pas de Calais & le Fare de Messine. Ce qu'on appelle *Baie de mer*, est un lieu le long de la côte, où il y a assez de fond pour s'y retirer & se mettre à couvert de la tempête. Le milieu intérieur d'une baie a plus d'étendue que son embouchure, telle est la *Baie d'Hudson* & la *Baie de tous les Saints* en Amérique.

C'est par une suite de la dépendance des configurations du bassin de la mer avec le prolongement & le gissement des montagnes, que la profondeur à la côte est proportionnée à la hauteur de cette même côte ; & que si la plage est basse & le terrain plat, la profondeur est petite, tandis qu'un promontoire élevé s'abaisse sous les flots par une pente rapide.

Nous avons dit que l'eau de la mer est la moins évaporable à l'air de toutes les eaux ; cependant c'est de la vaste étendue de l'Océan que s'élevent dans l'atmosphere ces vapeus qui, étant condensées, forment les nuages destinés à porter le rafraîchissement & la fertilité dans les pays les plus éloignés.

On sait que la mer est un autre monde peuplé d'animaux dont le génie & les talens nous sont bien inconnus. Les petits poissons ne viennent sur les bords de la mer, que dans un temps calme ; les gros poissons qui présentent une plus grande masse à l'effort des eaux agitées, sont souvent jetés involontairement sur ses parages. On croiroit, à voir la mer agitée & toute écumante, qu'elle va ensevelir les vaisseaux dans ses vagues profondément entr'ouvertes, ou qu'elle va quitter son lit & inonder les terres ; mais elle est sujette à des lois qui, en la resserrant vers son milieu, la répriment aussi du côté de la terre. Ce mouvement des eaux de la mer agitée par les vents s'appelle *ondulation* ou *fluctuation*.

La mer présente un autre phénomene bien digne

d'admiration & de l'étude des Philosophes; ses eaux ont deux mouvemens périodiques par lesquels la mer s'éleve & s'abaisse alternativement deux fois par jour en coulant de l'Equateur vers les Pôles, & refluant des Pôles vers l'Equateur. Tous les jours l'eau de l'Océan est entraînée pendant six heures de suite du Midi au Septentrion, & s'éleve tantôt plus, tantôt moins sur les côtes : c'est ce qu'on appelle le *flux de la mer* : elle est environ quinze minutes dans la même hauteur; après quoi elle se retire & continue six heures durant à s'abaisser. Ce retour des eaux du Nord au Midi, & de nos côtes vers la haute mer, est ce qu'on appelle le *reflux*. L'eau demeure aussi environ quinze minutes dans son plus grand abaissement, & est retirée à plus d'une demi-lieue de certaines côtes, après quoi le flux recommence vers les terres. Cette inaction de deux fois quinze minutes par vingt-quatre heures, fait que le flux de la mer suit le cours de la lune. On prétend que c'est notamment la gravitation de cet astre qui opere ce phénomene sur la mer; aussi est-il vrai que l'on a pleine lune & grande & forte marée dans le même temps, tandis que la plus basse & la plus lente marée est dans le dernier quartier de la lune. L'illustre *Newton* attribue cet effet à l'attraction que le soleil & la lune exercent sur les eaux de l'Océan. C'est dans l'ouvrage de ce grand homme qu'il faut voir la démonstration & l'explication des phénomenes innombrables que présente ce point de physique. C'est aussi dans l'Histoire Naturelle de M. *de Buffon* (dans le volume de la *Théorie de la Terre*) qu'il faut voir expliqué avec énergie le même phénomene du flux & reflux de la mer. On peut encore consulter les savantes Recherches de Mrs *Euler*, *Maclaurin* & *Daniel Bernoulli*, sur les causes de ce beau phénomene, couronnées par l'*Académie Royale des Sciences de Paris en 1740*, ainsi que le *Nouveau Traité de Navigation*, publié par M. *Bouguer* en 1753. C'est à regret que nous ne pouvons suivre ici ces Auteurs: nous nous contente-

rons de dire que *Newton* a calculé que la force attractive du soleil pouvoit élever les eaux de la mer de deux pieds : que l'action de la lune pouvoit être évaluée à dix, & qu'ainsi les forces combinées de ces astres avoient assez d'activité pour les faire monter au moins de douze pieds. La plus grande hauteur des marées, n'est que deux ou trois heures après que la lune a passé au méridien : l'on a remarqué qu'en pleine mer l'eau ne s'éleve jamais que d'un ou deux pieds; il n'en est pas de même vers les côtes; car l'eau dans les flux, monte sur les côtes de France, par exemple, depuis douze jusqu'à quarante-cinq pieds. En général les marées retardent tous les jours d'environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire de la même quantité dont la lune par son mouvement propre d'Occident en Orient, arrive chaque jour plus tard au méridien; elles sont aussi plus fortes ou plus foibles, selon que ce satellite est plus loin ou plus près de la terre. Elles augmentent à proportion que les cubes des distances diminuent; & si la lune se trouvoit à une distance de moitié moindre, le flux qu'elle occasionneroit, seroit huit fois plus grand. Les marées sont plus grandes, plus rapides dans le même mois aux environs de la nouvelle & de la pleine lune, que dans les quadratures. Elles sont en général plus grandes en hiver qu'en été; au temps des équinoxes, qu'aux temps des solstices : ces fortes marées précedent l'équinoxe du printems, & succedent à celui de l'automne (*a*). Les bancs de sable, les détroits, les

---

(*a*) M. *Beaupied du Menil* rapporte dans son Mémoire *sur les marais salans*, imprimé à la Rochelle en 1765, qu'entre les deux tours du pont de cette ville il a observé qu'aux *équinoxes* du printems & de l'automne, & au *solstice* d'été, la mer monte de douze pieds; que dans les *syzygies*, ou nouvelles & pleines lunes de chaque mois, elle s'éleve de dix à dix pieds & demi; enfin que dans les *quadratures* ou *morte - mer* en terme de Marine, elle monte seulement de sept à huit pieds, parce que les marées vont en décroissant des *syzygies* aux *quadratures*, & en croissant des *quadratures* aux *syzygies*. Notre Observateur

golfes, la profondeur & la largeur des mers, les vents, les courans irréguliers, en un mot, les inégalités des côtes, la position des terres, les distances de l'équateur, &c. peuvent occasionner dans les marées des retards & notamment des variations qui ne sont soumises ni à l'action du soleil ni à celle de la lune. Les lieux situés au méridien n'éprouvent point le flux qui dépend du passage de la lune au méridien, mais celui qui est occasionné par la révolution périodique de cette planete. On ne connoît point de flux régulier dans la Méditerranée, excepté au fond du golfe de Venise. Le Pont-Euxin, la mer Baltique, la mer Morte & la mer Caspienne n'en ont point, mais il est sensible dans la mer Rouge & dans le golfe Persique.

Les Marins & les habitans des côtes maritimes donnent le nom de *marée* à ces mouvemens de *flux & reflux*; ils nomment *morte-eau* le temps où la marée est stationnaire, c'est-à-dire qu'elle monte le moins & s'abaisse le moins. Ils donnent le nom de *flot* au flux de la mer qui vient couvrir les plages.

Peu de personnes sont encore d'accord sur le mécanisme qui opere si constamment ces alternatives régulieres du flux & reflux, ainsi que les *rats de marée*. Ces derniers seroient-ils dûs à une sorte de tempête à laquelle le vent n'auroit aucune part, ou ne seroit-ce pas plutôt la suite d'une tempête qui a régné ailleurs? Seroit-ce enfin des *contre-marées*, c'est-à-dire, des marées qui se rencontrent en venant chacune d'un côté, & qui forment souvent en certains endroits des courans rapides & dangereux? Les rats de marées sont des especes de lames houleuses qui se font sentir avec violence aux Iles & seulement près des rivages ou des côtes: c'est alors que les vaisseaux qui sont en rade sont submergés,

ajoute que les plus hautes marées de chaque lunaison sont quand la lune est environ à dix-huit degrés au-delà des pleines & des nouvelles lunes; & les plus basses, quand elle est environ à dix-huit degrés au-delà du premier & du dernier quartier.

& les malheureux qui ſont à bord ſont auſſi abandonnés à ces vagues impétueuſes.

On ne connoît guere mieux ce que l'on appelle les *courans* de la mer, ces torrens ſecrets qui entraînent trop fréquemment les vaiſſeaux, & dont les effets ſont ſouvent funeſtes. L'auteur des Reflexions ſur la cauſe générale des vents (imprimées à Paris en 1746), paroît porté à croire que les *courans* conſidérables peuvent être attribués à l'action du ſoleil & de la lune: il ajoute qu'on pourroit expliquer par le plus ou moins de hauteur des eaux, & par la diſpoſition des côtes, les différens *courans* réglés & conſtans que les Navigateurs obſervent, & que les oſcillations horizontales de la pleine mer dans le flux & reflux pourroient être l'effet de pluſieurs *courans* contraires. C'eſt ſur-tout aux inégalités du fond de la mer, que M. *de Buffon* attribue les *courans*, leſquels varient à l'infini dans leurs vîteſſes & dans leur direction, dans leur force, leur largeur, leur étendue: ceux qui ſont produits par les vents, changent de direction avec les vents. C'eſt encore à l'action des *courans* que M. *de Buffon* attribue la cauſe des angles correſpondans des montagnes. M. *Mead*, Anglois, vient de publier que la cauſe du phénomene dont il s'agit dépend d'un mouvement de la mer, tendant de l'équateur aux pôles, ou au moins le long des côtes. Son ſyſtême eſt fondé ſur l'opinion où il eſt que le maleſtrom & autres gouffres de l'Océan ſeptentrional, ſont des embouchures de canaux intérieurs qui communiquent à des endroits placés ſous l'équateur: cependant par la relation que l'Evêque Pontoppidan donne du maleſtrom (dans ſon *Hiſt. Natur. de la Norwege*), il y a lieu de croire que ce gouffre ou abyme n'eſt pas un paſſage ſouterrain, & M. *Schelderup*, Conſeiller d'Etat en Norwege, prétend que le maleſtrom eſt un courant d'eau oppoſé au mouvement de la mer. Les principaux *courans*, les plus larges & les plus rapides, ſont; 1°. près de la Guinée, depuis le Cap Vert juſqu'à la baie de Fernandopo, d'Occident

en Orient, faisant faire aux vaisseaux cent cinquante lieues en deux jours. 2°. Auprès de Sumatra, du midi vers le nord. 3°. Entre l'île de Java & la terre de Magellan. 4°. Entre le cap de Bonne-Espérance & l'île de Madagascar. 5°. Entre la terre de Natal & le même cap. 6°. Sur la côte du Pérou dans la mer du Sud, du midi au nord. 7°. dans la mer voisine des Maldives, pendant six mois d'Orient en Occident, & pendant six autres mois en sens contraire. Les *courans* sont si violens sous l'équateur, qu'ils portent les vaisseaux très promptement d'Afrique en Amérique : mais aussi ils les empêchent absolument de revenir par ce même chemin ; de sorte que les vaisseaux pour retourner en Europe, sont forcés d'aller chercher le cinquantieme degré de latitude. Qui se lasseroit de réfléchir sur la cause de ce phénomene ? En général les eaux de la mer sont continuellement entraînées d'Orient vers l'Occident. Le mouvement en est plus fort vers l'équateur que vers les pôles : tout ceci prouve évidemment que le mouvement de la terre sur son axe se fait d'Occident vers l'Orient.

L'observation & la connoissance des *courans* est un des points principaux de l'art de naviger; mais ce qui rend leur détermination si difficile c'est la difficulté de trouver un point fixe en pleine mer. L'Académie Royale des Sciences avoit proposé ce sujet pour le prix de l'année 1751, & les méthodes proposées par les Auteurs ont encore laissé beaucoup à désirer. Qu'il nous soit permis d'ajouter quelques observations importantes sur la théorie des *courans*.

M. *Mead* paroît convaincu, qu'abstraction faite des mouvemens que causent à la mer les vents & les marées, ce fluide n'est pas dans un état de repos, & que conséquemment la terre n'est pas par-tout d'une densité uniforme, comme le suppose le Chevalier *Newton*; mais que les *courans* du golfe de Floride, ainsi que ceux de la côte du Brésil, & ceux qui sur la côte du Sud tendent au nord, sont des *courans* de circulation entre-

tenus par les densités différentes de la terre, & par son mouvement diurne ou de rotation sur son axe. M. *Waitz*, dans sa dissertation sur la cause pourquoi l'eau de la mer Atlantique passe toujours dans la mer Méditerranée par le détroit de Gibraltar, prétend que deux *courans* dont la direction est opposée, coulent par ce détroit; le *courant* supérieur passe constamment dans la mer Méditerranée, & l'inférieur sort toujours de cette même mer & se dégorge dans l'Océan. M. *Halley* a toujours regardé comme fort vraisemblable ces *sous-courans* marins, ainsi que les courans qui se font à la surface. Toutes ces opinions sont appuyées d'observations: nous ne rapporterons qu'une expérience faite dans la mer Baltique, qui confirme le sentiment de ces Auteurs. Un habile marin étant dans une des fregates du Roi, ce vaisseau fut tout d'un coup porté au milieu d'un courant & poussé par les eaux avec beaucoup de violence. Aussi-tôt on descendit dans la mer une corbeille où on mit un gros boulet de canon; la corbeille étant descendue à une certaine profondeur, le mouvement du vaisseau fut arrêté : mais quand elle fut descendue plus bas, le vaisseau fut porté contre le vent & dans une direction contraire à celle du *courant* supérieur, qui n'avoit qu'environ quatre ou cinq brasses de profondeur. M. *Halley* ajoute que plus on descendoit la corbeille, plus on trouvoit que le courant intérieur étoit fort. Par ce principe il est aisé d'expliquer comment il se peut faire qu'au détroit de Gibraltar, dont la largeur n'est que d'environ vingt milles, il passe une si grande quantité d'eau de la mer Atlantique dans la Méditerranée par le moyen des courans qui y poussent presque toujours les vaisseaux à l'est.

Quoi qu'il en soit, les grandes marées nous procurent des avantages très-certains; elles repoussent l'eau des fleuves, la font remonter bien avant dans les terres, & en rendent le lit assez profond pour qu'un vaisseau puisse arriver aux ports des grandes villes. Les navires attendent ces crues d'eau si commodes, ils en

profitent pour arriver ou pour sortir de la rade, sans toucher le fond & sans courir le risque de s'ensabler. Les alternatives du flux & reflux font que les côtes sont battues sans cesse par les vagues, qui en enlevent de petites parties qu'elles emportent & qu'elles déposent au fond : de même les vagues portent sur les côtes différentes productions, comme des coquilles, des sables, qui s'accumulant peu à-peu, produisent des éminences. Dans la principale des îles Orcades où les rochers sont coupés à pic deux cents pieds au-dessus de la mer, la marée s'éleve quelquefois jusqu'à cette hauteur lorsque le vent est fort ou qu'on éprouve une grande tempête. Dans ces violentes agitations la mer rejette quelquefois sur les côtes des matieres qu'elle apporte de fort loin. La mer par son mouvement général d'Orient en Occident doit porter sur les côtes d'Amérique les productions de nos côtes, & ce ne peut être que par des mouvemens fort irréguliers, & probablement par des vents, qu'elle porte sur nos côtes les productions des Indes & de l'Amérique. Quant à son sol, rien ne ressemble mieux à un limon huileux : les bords de la mer sont si glissans, qu'on a de la peine à s'y soutenir, & ce gluten ne provient peut-être que des plantes & des animaux qui pourrissent dans la mer. Nous donnerons au mot SEL MARIN l'art de retirer le sel de la mer ou des fontaines salées ou marais salans. Il seroit à désirer qu'on eût aussi l'art de dessaler par des voies commodes & non dispendieuses l'eau de la mer au point de la rendre potable. Quelle ressource ne seroit-ce pas pour les vaisseaux qui entreprennent de longs voyages ! M. *Deslandes* a prétendu que si l'on forme avec de la cire vierge des vases, & qu'on les remplisse d'eau de mer, cette eau filtrée à travers la cire, sera dessalée par ce moyen. Le célebre *Hales* a beaucoup travaillé sur cette matiere, mais bien différemment : on voit ses recherches dans un de ses ouvrages. L'Angleterre pour manifester à tout l'Univers la reconnoissance d'un si grand bienfait, a érigé

à ce même *Hales*, mort en 1761 âgé de 87 ans, à Westminster, un superbe mausolée parmi les tombeaux de ses Rois. Plusieurs autres personnes se sont servi dans les mêmes vues de la poudre à canon, des cendres de bois, de la craie; de la chaux d'os calcinés & de la pierre à cautere, &c. Mais de tous ces moyens le seul par lequel on puisse parvenir à la dessaler, à la dépouiller de son goût bitumineux, & la rendre potable & saine, c'est la voie de la distillation. Un célebre Médecin de la Faculté de Paris (M. *Poissonnier*) s'est occupé aussi à travailler sur cet objet par ordre du Gouvernement. Voyez la *Gazette de France, n°. 55, année 1764.*

A ce détail nous ajouterons une singularité rapportée par *Linschot*, que dans la mer rouge près de l'île de Bareyn, des Plongeurs puisent de l'eau douce à la profondeur de quatre à cinq brasses; de même, dit *Gemelli, tom. II, pag. 453*, aux environs de l'île de Baharan dans le golfe Persique, on prend de l'eau douce au fond. Les hommes se plongent avec des vases bouchés & les débouchent au fond; & lorsqu'ils sont remontés ils ont de l'eau douce. Il y a encore beaucoup d'autres endroits où il y a sous la mer des fontaines d'eau douce. Le fond de la mer laissé à sec près de Naples lors des éruptions du Vésuve, fit voir une infinité de ces petites sources jaillissantes.

Mer glaciale. On appelle ainsi cette partie de l'Océan Septentrional, entre le Groënland à l'Ouest & le Cap glacé à l'Est. Il y a long-temps que les Anglois & les Hollandois cherchent, peut-être vainement, un passage par cette mer pour aller à la Chine & au Japon; cependant la Nation Angloise n'a point encore abandonné ce projet: mais la quantité de montagnes de glace qu'on rencontre presqu'en tout temps dans cette mer, met au succès d'une si grande entreprise des obstacles difficiles à vaincre.

Plusieurs Anciens n'ont pas cru que la mer pût se geler; cependant la mer Baltique & la mer Blanche

se gelent presque tous les ans, & les mers plus septentrionales se gelent presque tous les hivers. On sait que le Zuyderzée se gele souvent en Hollande, mais on sait aussi que l'eau salée se gele plus difficilement que l'eau pure, parce qu'il faut pour la glacer un froid supérieur au degré de la congélation, & qui excede d'autant plus ce degré que l'eau est plus chargée de sels. La glace d'eau salée est moins dure que la glace ordinaire; elle est plus chargée de sel au centre qu'à l'extérieur : ce milieu même trop chargé de sel, ou ne se gele point, ou ne prend que peu de consistance.

Les fleuves du Nord transportent dans les mers une prodigieuse quantité de glaçons, qui venant à s'accumuler, forment ces masses énormes de glace si funestes aux Navigateurs. Un des endroits de la mer glaciale où elles sont les plus abondantes, est le Détroit de Waigat, qui est gelé en entier pendant la plus grande partie de l'année : ces glaces sont formées des glaçons que le fleuve Oby transporte presque continuellement. Elles s'attachent le long des côtes, & s'élevent à une hauteur considérable des deux côtés du Détroit : le milieu du Détroit est l'endroit qui gele le dernier & où la glace est la moins élevée; les vaisseaux qui vont au Spitzberg pour la pêche de la baleine, y arrivent au mois de Juillet & en partent le 15 d'Août : croiroit-on que dans cette saison ils rencontrent quelquefois plus de quatre cents morceaux prodigieux de glaces épaisses de soixante, soixante & dix & quatre-vingt brasses qui se sont détachés des côtes de glace & qui voyagent dans la haute mer? Il y a des endroits où il semble que la mer soit glacée jusqu'au fond; ces glaces qui sont élevées au-dessus du niveau de la mer, sont claires & luisantes comme du verre. Au rapport des Voyageurs, les glaces du Nord sont d'un beau bleu, un peu tirant sur le vert comme le vitriol de Chypre. Mais presque toutes celles que nous y avons observées, étoient de la couleur des glaces de notre pays, les

autres en très-petit nombre n'avoient qu'une teinte foible.

Tous les Navigateurs atteſtent qu'il y a auſſi beaucoup de glaces dans les mers du Nord, de l'Amérique, &c. *Robert Lade* nous aſſure que les montagnes de Frisland ſont entiérement couvertes de neige, & toutes les côtes de glace comme un boulevard qui ne permet pas d'en approcher. On trouve dans cette mer des îles de glace douce de plus d'une demi-lieue de tour, dont la ſuperficie au-deſſus de l'eau ſurpaſſe l'extrémité des mâts des plus gros navires, & qui ont ſoixante & dix ou quatre-vingt braſſes de profondeur dans la mer. Ces îles ou montagnes de glaces ſont ſi mobiles, que dans les temps orageux celles qui préſentent une grande ſurface hors de l'eau, ſuivent la courſe d'un vaiſſeau. Lorſque ces maſſes énormes de glace viennent à ſe rompre ou à ſe disjoindre des *glaces côtieres*, alors il s'excite un bruit ſi terrible qu'il n'eſt pas poſſible de l'exprimer. Si l'on trouve beaucoup de bancs de glaces dans la nouvelle Zemble, il n'eſt pas rare d'en rencontrer près de la Terre de Feu; *Wafer* dit y avoir vu quelques-unes de ces îles de glaces flottantes dont quelques-unes lui paroiſſoient avoir une à deux lieues de long, & la plus groſſe de toutes lui parut avoir quatre ou cinq cents pieds de haut. D'autres Voyageurs aſſurent d'en avoir rencontré de ſi monſtrueuſes, qu'il y en a de douze à quinze cents pieds d'épaiſſeur; pluſieurs Auteurs ont tâché d'expliquer la cauſe des amas de glaces dans la baie de Baffin & le détroit d'Hudſon, &c. Voici ce que dit le Capitaine *Middleton*, Anglois : Le pays eſt fort élevé tout le long de la côte de la baie de Baffin & du détroit d'Hudſon, &c. & il l'eſt de plus de cent braſſes tout près de la côte où ſe trouvent quantité de golfes dont les cavités ſont remplies de glaces & de neiges gélées juſqu'au fond, à cauſe de l'hiver preſque continuel qui regne dans ces endroits. Ces maſſes ſe détachent & ſont entraînées dans le détroit, où elles

augmentent en masse : l'eau & l'air étant toujours extrêmement froids pendant l'été, tout ce qui tombe de l'atmosphere, joint à l'élévation des vagues de la mer, produit un accroissement continuel aux montagnes de glaces. Le vent souffle du côté du Nord-Ouest pendant presque neuf mois de l'année. A l'égard des amas de glaces qu'on voit près du Groënland, ils ont commencé par se détacher des grandes rivieres de Moscovie.

Nous avons dit ci-dessus, que depuis long-temps l'on ne cesse de chercher un passage aux Indes par les mers du Nord; mais dans la crainte d'un trop grand froid si on s'approchoit trop du pôle, on ne s'est pas assez éloigné des terres, & on a trouvé les mers fermées par les glaces. Cependant il paroît vraisemblable qu'il y a moins de glaces en pleine mer que près des côtes où les fleuves se déchargent avec leurs glaces : d'ailleurs on sait que quelques Hollandois s'étant fort approchés du pôle, y avoient trouvé une mer ouverte & tranquille, & un air tempéré; ce qui n'est peut-être pas impossible en été, à cause de la présence continuelle du soleil au pôle boréal pendant six mois. *Voyez les articles* GLACE, GLACIER, FROID, GELÉE. Nous le répétons, ce n'est que vers les côtes dans les parages tranquilles, dans les golfes ou détroits des zones glaciales & dans tous les endroits où les fleuves versent une grande quantité d'eau douce & de glaçons, que la mer gele, & les glaces continues ne s'étendent pas à une vingtaine de lieues des côtes.

MER LUMINEUSE, *noctiluca marina*. C'est un phénomene des plus brillans, qui est commun dans certaines mers. La proue du navire qui vogue sur les eaux, les fait bouillonner, & semble pendant les plus épaisses ténebres de la nuit les mettre en feu : le vaisseau vogue dans un cercle lumineux, d'où s'échappe dans le sillage un long trait de lumiere. La mer est beaucoup plus lumineuse aux environs des îles Maldives & de la côte de Malabar, que dans tout autre

endroit de l'Océan : auſſi M. *Godeheu* ſe trouvant ſur ces mers, en profita-t-il pour obſerver la véritable cauſe de cet éclat lumineux, ainſi qu'il l'a détaillé dans un Mémoire imprimé dans le troiſieme tome de ceux qui ont été préſentés à l'Académie. La mer, dont la ſurface étoit foiblement agitée, lui parut couverte de petites étoiles ; chaque lame qui ſe briſoit répandoit une lumiere très-vive & ſemblable pour la couleur à celle d'une étoffe d'argent électriſée dans l'obſcurité ; le ſillage du vaiſſeau étoit d'un blanc vif & lumineux, parſemé de points brillans & azurés.

Il a appris, par des obſervations réitérées, que la mer dans les endroits où elle étoit la plus lumineuſe, étoit parſemée de petits animaux vivans, non ſeulement lumineux, mais qui laiſſoient échapper de leur corps une liqueur huileuſe qui ſurnageoit l'eau de la mer, & qui répandoit cette lumiere vive & azurée. Ces animaux ne ſont viſibles qu'à l'aide d'une forte loupe ; & la liqueur qu'ils répandent, reſte ſur le filtre par lequel on paſſe l'eau de la mer, qui demeure par-là privée de toute lumiere. Cette obſervation rentre dans le ſentiment de MM. *Viannelli*, *Griſelini* & *Nollet*, qui attribuoient cette lumiere à des inſectes lumineux : elle n'eſt point contraire non plus au Mémoire de M. *le Roi*, imprimé dans le même volume, qui attribuoit cette lumiere à une matiere phoſphorique huileuſe, que l'air ou même d'autres liqueurs (tels que de l'eſprit-de-vin verſé ſur une petite quantité d'eau de mer récente & contenue dans une bouteille), peuvent mettre en jeu & déflagrer. Les huiles de pluſieurs poiſſons, telles que de la *bonite*, par exemple, paroiſſent avoir la propriété d'être lumineuſes, ſur-tout lorſqu'on les agite. *Voyez* VER LUISANT & SCOLOPENDRE MARINE.

J'ajouterai à ces exemples & citations, le brillant phénomene que j'obſervai le 19 Juillet 1762, étant au port de Cette en Languedoc. Il fit ce jour-là une chaleur exceſſive. J'avois depuis long-temps formé le projet

projet de faire quelques observations sur la plus ou moins grande facilité de nager dans la mer ou dans l'eau douce, & de découvrir si l'eau qui touche au sol de la mer, est plus dense & plus fraîche que la superficie de cet élément. Instruit d'ailleurs que la mer Méditerranée offroit dans plusieurs de ses parages, toutes les nuits & dans presque tous les temps, le même spectacle lumineux qu'on voit aux Indes, dans nos îles & sur les côtes d'Afrique, j'engageai M. *Ortez*, Espagnol, alors mon compagnon de voyage, à faire ces observations en commun. Nous fûmes au rivage sur les dix heures du soir; puis étant deshabillés, on se mit à l'eau jusqu'au cou : on essaya de plonger entierement; ensuite on sonda avec la jambe & les bras, laquelle des deux surfaces étoit plus tempérée, & l'on reconnut sensiblement qu'autant la superficie de la mer étoit froide, autant le fond en étoit chaud. Quant à la densité & différence de pesanteur, je ne pus en faire l'expérience; d'ailleurs M. le Comte *de Marsigli* a déterminé que l'eau de la supetficie de cette mer étoit d'une quatre cent sixieme partie moins pésante que celle qui étoit à cent cinquante brasses au-dessous, & que l'eau de cette même mer contient de sel en sa superficie, la trente-deuxieme partie de son propre poids, & dans le fond une vingt-neuvieme partie; c'est la proportion que montre la balance, mais l'aréometre fait voir qu'il doit y en avoir une partie de plus. L'eau de la Méditerranée pese plus que celle de l'Océan, selon le Pere *Feuillée*. Notre principale observation se porta aussitôt sur un autre phénomene que voici : toutes les lames d'eau nous sembloient étinceler à mesure que nous les brisions en nageant. Je frotrai mes mains & mes cuisses hors de l'eau, & j'en tirai aussi des especes d'étincelles : j'agitai fortement les cheveux de M. *Ortez*, qui parurent aussi-tôt comme autant de vergettes lumineuses. Je fis deshabiller mon domestique, & lui dis de se frotter aussi, avant de se baigner dans la mer, mais il ne put produire sur lui le même effet qu'il remarquoit sur

moi. Je m'avisai de le tirer par le bras : quelle fut notre surprise, notre admiration, lorsque je vis l'image de ma main mouillée entierement tracé sur ce bras, comme si c'eût été un crayon phosphorique qui l'eût imprimé; enfin il se mit à l'eau, & je le fis nager pour l'examiner à mon aise ; l'on auroit dit d'un homme de feu qui se débattoit dans l'eau : nous prîmes du sable & des *fucus* dans le fond de la mer, & en frottant ces corps, ils parurent également chargés de particules phosphoriques. Bientôt la mer nous parut plus lumineuse encore, on auroit pu dire au premier coup d'œil que les étoiles fixes réfléchissoient continuellement leurs brillantes images dans cet élément. Pénétré d'une curiosité extrême d'examiner plus attentivement la cause & les objets scintillans, regrettant de n'avoir point un vase pour le remplir d'eau marine, je pris un autre parti. Je plongeai un mouchoir blanc dans l'eau, & le retirai tout couvert, comme de petites étoiles ou de points brillans & azurés, qui sembloient s'écraser, s'étendre par le frottement, & former des plaques lumineuses. De retour au logis, je me fis apporter une bougie allumée, mais je ne pus distinguer sur ce mouchoir que des corpuscules dont l'extrême petitesse & l'affoiblissement phosphorique les déroba peu-à-peu à mes yeux. Le lendemain de grand matin je fus tremper dans la mer un second mouchoir, que je repliai bien soigneusement; & quand le jour fut favorable, je pris ma loupe (un microscope m'eût été plus utile), & je crus reconnoître sur la toile du mouchoir des atomes informes, immobiles & bleuâtres : je descendis dans la cave pour éprouver s'ils ne reluiroient pas mieux qu'au jour, mais tout le beau phénomene étoit détruit. Ainsi j'attribuai l'effet d'un tel spectacle tantôt à des feux phosphoriques, & tantôt à des vers marins. Nous disons que le corps lumineux s'affoiblit & cesse de remuer dès qu'il est sorti de l'eau, de même que si l'on enferme de l'eau de la mer pendant vingt-quatre heures dans une bouteille, l'eau commence à se corrompre & ne jette plus d'étincelles.

En 1766, naviguant dans la Manche par un temps fort chaud qui menaçoit d'un grand orage & au milieu de la nuit la plus obſcure, je fus frappé de voir les feux dont cette mer étinceloit de toutes parts, ſe répéter, ſe mêler & ſe confondre, pour ainſi dire, avec les éclairs qui ſillonnoient le ciel & l'horiſon, je me rappellois l'obſervation que j'avois faite ſur la Méditerranée, lorſque le vaiſſeau dans lequel j'étois ſe trouva inveſti de quantité de barques. Rien ne pouvoit être plus intéreſſant ni plus agréable que le ſpectacle dont j'étois témoin. Je me trouvois ſur une côte habitée par des Pêcheurs; les approches de la tempête les obligeoient à ramener leurs barques vers le port; il ſembloit que toutes les barques étoient portées ſur des flots, en quelque ſorte enflammés & environnés de longues lames de feu que ſembloit produire chaque coup de rames. Je fis tirer un ſeau d'eau de la mer, je pris un godet de terre, rempli aux deux tiers de ladite eau, je me tranſportai au pied du mât du vaiſſeau ſur le pont, afin d'être moins baloté par les coups de mer: (l'oſcillation étant plus grande au bout des leviers, vers la poupe, la proue, & vers les bords du vaiſſeau) je m'enveloppai tout le corps & notamment la tête de deux redingotes pour intercepter toute communication avec la lumiere que réfléchiſſoient les éclairs & la mer; dans cet état l'eau de mon godet me parut un peu ſcintillante; j'y jetai par haſard quelques goutes d'éther vitriolique dont je faiſois uſage, quoique ſans ſuccès, pour me préſerver du mal de mer: je fus étonné de voir quantité de corps animés des plus brillans, s'agiter & produire le même phénomene qui arrive quand on laiſſe tomber une pincée de limaille d'acier ſur le diſque d'une bougie allumée; tout ce brillant ſpectacle ne dura qu'un inſtant. M. *Rigaud* a fait auſſi différentes recherches en 1763 & 1764 ſur la cauſe qui rend la mer lumineuſe: ce Phyſicien a détaillé dans un Mémoire lu en 1768, à l'Académie Royale des Sciences de Paris, le réſultat de ſes obſervations: &

il prétend que sur les côtes de France, depuis l'embouchure de la Garonne jusqu'à Ostende, même que dans l'Océan, depuis le port de Brest jusqu'aux îles Antilles & au banc de Terre-Neuve, la mer doit principalement la lumiere dont on voit briller ses eaux, à une immense quantité de petits polypes, à-peu près sphériques, presqu'aussi diaphanes que l'eau, ayant environ un quart de ligne de diametre, & un seul bras d'environ un sixieme de ligne de longueur, qu'ils meuvent avec beaucoup de lenteur, ainsi que leur corps. Ces polypes deviennent lumineux dès qu'on agite l'eau de la mer, ou lorsqu'un petit insecte s'approche d'eux. En puisant de l'eau à la surface de la mer lorsqu'elle est lumineuse, on se procure aisément une grande quantité de ces polypes. Pour bien voir ces petits animaux, dit M. *Rigaud*, il faut remplir d'eau lumineuse un caraffon de verre blanc & mince, dont le cou soit étroit, ensuite placer le vase sur un plan solide entre l'œil de l'Observateur & le jour d'une fenêtre, ou bien si c'est la nuit, entre l'œil & la lumiere d'une bougie; bientôt les polypes gagneront la surface de l'eau & les parois du verre; il sera facile alors d'en prendre avec la barbe d'une plume dans le cou de la bouteille, & on les placera sur un porte-objet au foyer d'un microscope. C'est ainsi que M. *Rigaud* est parvenu à découvrir leur figure, à la dessiner & à distinguer les mouvemens de ces individus. Pour s'assurer que ces polypes sont autant de foyers lumineux qui éclairent l'eau dans laquelle ils nagent, il suffit de filtrer cette eau par un papier gris, elle ne rend plus de lumiere, & les polypes qui restent dans les pores du filtre étant écrasés avec le doigt deviendront aussi-tôt lumineux, de même que le doigt. Si l'on met de l'eau marine & lumineuse dans un cristal de montre, & que l'on y verse, étant dans un lieu obscur, quelques gouttes de fort vinaigre ou d'un acide minéral, soit vitriolique ou nitreux, mais affoibli, on voit s'agiter & briller à l'instant autant de points phosphoriques d'un

éclat lumineux très-vif, qu'il y a effectivement de polypes. Mais cet éclat est le dernier qu'on en doit attendre: un moment après, ils se précipitent au fond du vase, & y meurent privés de leur lumiere. Cette expérience faite en grand doit produire un très-bel effet. Deux gros d'acide nitreux ont produit le même phénomene sur l'eau d'une barique de la mesure de deux cents quatante pintes. L'acide vitriolique présenta le même résultat, mais l'acide marin agit moins fortement & moins prompremenr, il fallut une livre de vinaigre pour produire le même effet que celui de deux gros d'esprit de nitre. L'huile de tartre & l'alkali volatil éteignirent bien plus difficilement la lumiere de ces insectes, que les acides minéraux. M. *Rigaud* a tenté vainement de faire reparoître ceux que les acides avoient détruits, en neutralisant les acides par les alkalis, même avant que ces insectes eussent perdu leur lumiere. L'été & l'automne sont les temps où ces polypes sont les plus nombreux, les plus agiles; ils sont plus gros & plus lumineux encore sous la zone torride que sous la zone tempérée. *Voyez* POLYPE.

M. *Bajon*, Médecin à Cayenne, a fait aussi pendant sa traversée de France en cette colonie, quelques observations sur les corps lumineux qui brillent dans l'obscurité sur la mer: cette lumiere phosphorique qui forme des étincelles, est un des phénomenes qui l'ont le plus affecté. Leur vivacité étoit en raison du frottement plus ou moins considérable, tant à la surface de l'eau qu'entre les parties de l'eau même diversement agitées. Les mouvemens violens & brusques sont peu favorables à la formation des *étincelles*; elles sont plus abondantes & plus vives quand le mouvement est uniforme, & plus fortes lorsque les mouvemens sont produits par des corps étrangers, qu'entre les parties de l'eau même.

Indépendamment de ces étincelles on voit dans un certain temps seulement des apparences laiteuses, d'autres fois des especes de flammes plus ou moins grandes

& de formes assez irrégulieres, se former dans l'intérieur de l'eau à deux & plus de trois pieds de profondeur. On peut comparer ces especes de *flammes marines* aux éclairs qui partent d'une nuée orageuse: la couleur de leur feu est cependant plus pâle que la lumiere des étincelles dont nous avons parlé ci dessus & qui sont produites par le frottement, tandis qu'on observe que les flammes sont en plus grand nombre, la mer étant tranquille & n'ayant qu'un simple mouvement d'ondulation: il y a plus, le frottement du navire n'en produisoit aucune. M. *Bajon* soupçonne que ces flammes pourroient bien être l'effet des frottemens qui s'exécutent dans l'intérieur de l'eau par la rencontre des courans, dont le cours est diamétralement opposé. Il n'a observé ces especes de flammes qu'après avoir passé le Tropique du Cancer; & elles ne sont devenues nombreuses que vers le douzieme, le dixieme & le huitieme degré de latitude septentrionale, qui est précisément l'endroit où il a observé de terribles *courans. Voyez ce mot.* Enfin ces feux se multiplient de plus en plus quand on approche de la Zone Torride; mais ils diminuent quand on touche fond, qu'en approche de terre & sur tout des embouchures des rivieres.

Ce Physicien prétend qu'outre ces frottemens intérieurs il y en a encore d'autres dépendans de l'impulsion de l'atmosphere sur la surface de l'eau, qui d'ailleurs ne peut en faire mouvoir qu'une certaine masse qui presse contre la partie inférieure.

D'après cet exposé de M. *Bajon*, il paroît que le frottement est la cause de ces feux, & principalement des étincelles qu'on observe sur la surface de la mer, puisqu'elles n'ont réellement lieu qu'aux endroits où l'on reconnoît un frottement marqué, notamment toutes les fois que des vagues sont élevées au-delà de la surface de l'eau, qu'elles viennent ensuite à s'ouvrir & à glisser sur celles qui leur sont inférieures. C'est autour du navire qui fait un sillage rapide qu'elles sont le plus sensibles. Lorsque des colonnes entieres de poissons,

même ceux dont la couleur est sombre, font des émigrations en nageant un peu vîte, & offrent sur la mer, au lieu de leur passage, une lumiere brillante; cette lumiere paroît encore dûe au frottement. M. *Bajon* ayant examiné de près ces points lumineux, leur figure lui a paru sphéroïde; il a reconnu aussi que la lumiere augmentoit en proportion de leur nombre, que plusieurs paroissent s'élever au-delà de la surface de l'eau & se perdre dans l'atmosphere: il y aussi quelques-uns de ces points lumineux qui commencent à briller dans l'intérieur de l'eau, parcourent un certain espace & disparoissent sans parvenir jusqu'à la surface.

On ignore d'où dépendent les circonstances qui font varier si singulierement ces feux: ces lumieres dépendent-elles de la direction des vents & de l'état de l'atmosphere? On a observé que les vents du Nord sont très-favorables, tandis que les temps humides & les vents du Sud leur sont contraires.

Telles sont les généralités que M. *Bajon* rapporte sur cette matiere lumineuse, que quelques-uns attribuent à de petits animaux, d'autres à une matiere phosphorique, & divers Physiciens, sur-tout M. *Bajon*, à une matiere qui a une analogie directe avec l'électricité. Ces trois opinions paroîtront vraisemblables à plusieurs de nos Lecteurs. Au commencement de cet article (*mer lumineuse*), nous avons exposé l'opinion appuyée d'expériences, qui démontrent qu'il faut attribuer cette lumiere à de petits animaux. Les deux autres, quoiqu'hypothétiques, sont au moins très-ingénieuses. M. *Bajon*, en judicieux & curieux Observateur, a déjà tenté quelques recherches particulieres à cet égard, c'est-à-dire, sur les étincelles & les flammes dont il a fait mention. En voici le résultat: notre Physicien ayant tiré de l'eau de la mer dans un seau, a reconnu que de tous les corps dont il s'est servi pour y produire du frottement, soit avec un morceau de bois, soit avec une lame de couteau, soit avec les doigts de la main, soit avec le verre, les corps métalliques occa-

ſionnent le plus d'étincelles. Les parties animales en donnent moins que le fer, mais plus que les bois ; le verre n'en produit preſqu'aucune. Dès qu'on agite l'eau, ſur-tout avec une lame de couteau, il brille à l'inſtant une grande quantité de points rouges qui paroiſſent s'élancer de la lame même du couteau, & diſparoiſſent tout de ſuite : ce phénomene diminue & diſparoît ſi on continue ces mêmes frottemens un peu de temps dans la même eau ; mais ſi on la laiſſe repoſer pendant quelque temps, & qu'on y promene de nouveau la lame d'un couteau, les étincelles reparoîtront, à la vérité moins nombreuſes & moins lumineuſes que quand l'eau eſt fraîchement tirée de la mer. La même expérience répétée pluſieurs fois, a toujours offert le même ſpectacle & donné le même réſultat : enfin ſi l'eau de la mer eſt renfermée dans une bouteille bien bouchée, enſuite agitée même avec les excitateurs ci-deſſus déſignés, il ne s'y manifeſte aucune étincelle ; l'eau vidée de la bouteille dans un ſeau & expoſée pendant quelques minutes à l'air libre, enſuite agitée comme ci-deſſus, redevient lumineuſe, étincelante.

Mer morte ou Mer de sel. *Voyez l'article* Asphalte.

Mer noire ou Mer terrible ou Mer majeure. Nom donné au Pont-Euxin qui communique avec la Méditerranée. Ses tempêtes ſont plus furieuſes, plus dangereuſes que celles d'aucune autre mer, parce que ſes eaux ſont renfermées de tous côtés, & que les vagues attaquent en tous ſens les vaiſſeaux. Indépendamment des vents, il y a des courans fort ſinguliers dans le canal de la mer Noire ; il y en a de petits qui permettent aux bateaux de monter, tandis que d'autres bateaux deſcendent à la faveur du grand courant. L'eau de cette mer où l'on ne trouve aucun bon port, & dont les rades ſont découvertes, eſt ſi peu ſalée qu'elle ſe gèle preſqu'entierement en hiver. Cette mer reçoit les plus grandes rivieres de l'Europe. Son limon eſt, dit-on, une fange aſſez noirâtre. Peut-être cette couleur

n'est-elle dûe qu'à l'ombre réfléchie des bois qui couvrent les côtes de cette mer.

MER PACIFIQUE ou MER DU SUD. On l'a nommée *pacifique* à cause des grands calmes qui y regnent en certains temps & en certains parages. On y trouve le golfe appelé *mer vermeille.*

MER ROUGE & MER VERTE. *Voyez à l'article* MER. Les Anciens l'ont aussi appelée *mer du Suph* ou *mer du Jonc*, à cause de la grande quantité de joncs ou de mousses de mer qui s'y trouve.

MERCURE. *Voyez au mot* PLANETE.

MERCURE ou VIF-ARGENT, *mercurius aut hydrargyrus.* C'est une substance métallique, particuliere, sans ténacité ni consistance, froide au toucher & inodore; mais habituellement fluide & coulante comme du plomb tenu en fusion. Le vif-argent se divise au moindre effort en un grand nombre de particules sphériques. Lorsqu'il est pur, il coule sans faire de traînée sur le papier. Sa couleur est blanche, brillante, argentine; il est entierement opaque & réfléchit les objets comme une glace. Le mercure purifié est, après l'or & la platine, le plus pesant des métaux & des demi-métaux; il pese quatorze fois plus que l'eau, & huit cents quarante fois plus que l'air. Un volume d'argent-vif, mis dans un vase, peut supporter un volume de fer plus considérable d'un tiers, sans qu'il s'y précipite. Un pied cube de mercure pese neuf cents soixante & dix-sept livres. *Voyez la pesanteur spécifique des métaux, au mot* MÉTAUX.

Le vif-argent est une substance métallique particuliere : ce n'est point un métal, puisqu'il est volatil, qu'il se dissipe dans le feu, même au degré de l'eau bouillante, & qu'il manque de fixité & de ductilité. Le plus grand froid de la nature ne le rend point solide. MM. *Grischow & Braun*, Académiciens de Saint-Pétersbourg, ne sont parvenus en 1760, à fixer le mercure au point de le rendre flexible, malléable & de la consistance du plomb, qu'en employant un froid

artificiel de 186 degrés & deux tiers (selon la division de Réaumur). Le mercure n'est point un demi-métal en ce qu'il n'est point combustible. Doit-il être regardé comme une substance métallique seule de son espece? ou seroit-il un monstre dans l'ordre des demi-métaux, comme l'est la platine dans l'ordre des métaux?

Le mercure s'amalgame avec presque tous les métaux ou demi-métaux qu'il pénetre peu-à-peu & qu'il ronge : l'or & l'argent sont les substances sur lesquelles il produit ce phénomene par excellence, &c.

Le vif-argent se trouve dans ses mines propres & particulieres, en Italie, dans le Frioul, en Hongrie, à Ydria en Carniole, (celles-ci furent découvertes en 1497) à Almaden en Espagne, en Chine & à Chalatiri dans le Potosi. M. l'Abbé *Sauvages* pretend qu'il y en a une mine sous la ville de Montpellier. La mine la plus fameuse qui soit dans l'Amérique méridionale est auprès de Guancavelica au Pérou dans l'Audience de Lima, à soixante lieues de Pisco : c'est de cette grande miniere qu'on retire le mercure propre à la purification & exploitation de l'or & de l'argent de ces contrées. Cette mine est creusée profondément dans une montagne fort vaste, & les seules dépenses qu'on a faites en bois pour la soutenir, sont immenses. On trouve dans cette mine des places, des rues, & une Chapelle où l'on célebre la Messe les jours de Fêtes; on y est éclairé par un grand nombre de chandelles allumées pendant qu'on y travaille. Les particuliers y font travailler à leurs frais, & sont obligés sous les plus grandes peines de remettre au Roi d'Espagne tout le mercure qu'ils en tirent. On le leur paye à un certain prix fixé; & lorsqu'on en a tiré une quantité suffisante, l'entrée de la mine est fermée, & personne n'en peut avoir que de celui des magasins. On tire communément tous les ans des mines de Guancavelica, pour un million de livres de vif-argent, qu'on transporte par terre à Lima, puis à Arica, & de-là à Potosi. On

a obſervé que quand le mercure ſe rencontre ſous ſa forme fluide, alors il eſt diſperſé dans des *druſens* : s'il eſt intercepté dans de la pierre, de quelque nature & couleur qu'elle ſoit, alors il forme des filons inclinés, & plonge très-profondément en terre : on en a tiré à plus de neuf cents pieds de profondeur perpendiculaire de la mine d'Ydria en Europe. On deſcend dans cette mine par des butes ou puits. Il y a une infinité de galeries ſous terre, & ſi baſſes que l'on eſt obligé de ſe courber pour pouvoir y paſſer; & il y a des endroits où il fait ſi chaud, que pour peu qu'on s'y arrête, on eſt dans une ſueur très-abondante : auſſi ne travaille-t-on guere dans ces ſouterrains que pendant l'hiver. Les mines de la Carniole produiſent un revenu très-conſidérable à la Maiſon d'Autriche, puiſqu'il s'en débite 4000 quintaux par an.

On donne le nom de *mercure vierge* au vif-argent fluide, coulant, ſans mélange, que l'on trouve dans des matrices terreuſes ou pierreuſes, mais dont on peut le ſéparer par le moyen d'un ruiſſeau d'eau coulante ou par des cribles, ou des égouttoirs faits exprès, ou par le feu. Il eſt ſouvent difficile de le retirer tout fluide des entrailles de la terre, car il s'infiltre facilement & en peu de temps dans des fentes terreuſes ou pierreuſes, en ſorte qu'on le perd ſouvent de vue, quand on croit être en état de l'obtenir entiérement. Quand le mercure pur eſt extrêmement diviſé dans la maſſe pierreuſe, on broie les maſſes, & on l'en retire par la ſimple diſtillation, ſoit *per aſcenſum*, ſoit *per deſcenſum*. Tous les Auteurs diſent que les Indiens & tous ceux qui travaillent à retirer ce minéral fluide de ſes mines, ne vivent pas long-temps, & qu'ils ſont bientôt paralytiques de tous leurs membres & meurent tous étiques. On en attribue la cauſe aux vapeurs mercurielles qui affectent le genre nerveux. On dit encore que l'on ne condamne aujourd'hui aux travaux de ces ſortes de mines, *in opus metalli*, que des criminels. Les atteliers où l'on diſtille pendant l'été la

mine de mercure d'Ydria, sont à quelque distance de la miniere : on y respire une odeur très-désagréable : les bestiaux ne veulent guere pâturer dans les herbages voisins : les Ouvriers sont relevés tous les mois, & le tour de chacun d'eux ne revient qu'une fois l'an. Ceux qui travaillent dans les souterrains à retirer le mercure vierge, sont changés au bout de quinze jours; ils remontent pour laver la mine à l'air libre, ce qui prolonge un peu leur vie. On assure avoir vu de ces Ouvriers dont la sueur étoit presque autant de larmes de mercure vif. On nous mande d'Ydria qu'il y a dans cette mine des Travailleurs volontaires & peu maladifs; ils sont relevés tous les deux jours. Le mercure réduit en vapeur a la propriété de détruire les insectes.

L'on appelle *mercure minéralisé* celui qui est tellement atténué, divisé & dispersé, soit dans le quartz, soit dans le schiste, &c. qu'on a quelquefois de la peine à l'y reconnoître sans le secours de la loupe, & sur-tout celui qui s'est combiné avec le soufre, avec lequel il forme une masse rouge, nommée *cinabre :* voyez ce mot. On donne à cette sorte de vif-argent le nom de *mine de mercure rouge*.

Le Naturaliste qui voyage, & qui aura de forts soupçons qu'il doit exister dans tel ou tel lieu une mine de mercure, a une expérience facile pour s'en assurer; il suffira de faire rougir une brique qu'on couvrira d'une demi-ligne d'épaisseur de limaille d'acier ou de pierre de chaux calcinée, on posera la prétendue mine de mercure sur cette limaille, & on couvrira le tout d'un verre à boire renversé. Dès que la mine aura reçu une chaleur suffisante, le mercure, s'il y en a, s'élevera & s'attachera au verre en vapeurs blanchâtres qui se condenseront bientôt en gouttelettes fluides, sans avoir la proprieté de mouiller. Le mercure & ses préparations sont encore employées très-fréquemment contre les vers, comme le spécifique le plus certain. M. *Bourgeois* assure que c'est

un excellent remede contre le rhumatiſme, les obſtructions ſquirreuſes du méſentere & des autres viſceres, & en général contre toutes les maladies de la peau. Il produit même ſouvent de très-bons effets dans les maladies ſcrophuleuſes, ſur-tout ſi on le joint à l'extrait de ciguë.

On fait avec le mercure des boules propres, dit-on, à purifier l'eau. Les perſonnes peu inſtruites, & même crédules, riſquent ſouvent d'être dupées par une eſpece de filouterie chimique. Des charlatans leur font accroire qu'ils poſſedent une liqueur avec laquelle ils convertiſſent le cuivre en argent. Pour y parvenir ils plongent une lame de cuivre dans une liqueur qui eſt une diſſolution de mercure avec excès d'acide. L'acide s'unit au cuivre & fixe le mercure ſur le cuivre que l'on retire auſſi-tôt, & qui alors eſt d'un brillant argentin.

C'eſt par le moyen du mercure que l'on met les glaces au tain, qu'on applique l'or ſur le cuivre, & que l'on traite certaines mines d'or & d'argent. Le vif-argent étant plus denſe en hiver qu'en été, ſert encore à faire des thermometres : on en fait auſſi le cinabre factice ou le vermillon ſi utile en peinture. Il entre dans la compoſition dont ſe fait l'eſpece de végétation métallique appelée *arbre de Diane*. On l'emploie en Médecine pour purifier la maſſe du ſang & pour guérir les perſonnes attaquées du mal vénérien. M. *Baudot*, Médecin à la Charité ſur Loire, vient de renouveler avec ſuccès l'uſage du mercure comme anti-hydrophobique. On l'emploie en frictions camphrées pour combattre les ſymptômes féroces de la rage, maladie ſpaſmodique dans tous les temps, & locale dans ſon principe. Voyez l'Ouvrage intitulé : *Eſſais anti-hydrophybiques* de l'*Imprimerie Royale*, *1770*. Quelques perſonnes font paſſer le mercure à travers d'une peau de chamois pour reconnoître s'il n'eſt pas altéré : quoiqu'allié au plomb ou au biſmuth, ou à l'étain, il y paſſe également ; mais il fait alors une traînée quand

on en verse sur un plan incliné. Nous avons dit que le mercure s'amalgame très-facilement avec l'or, l'argent, l'étain, le plomb, le bismuth, difficilement avec le cuivre, & point du tout avec le fer. Il s'unit très-promptement aussi à la graisse & au mucus animal appelé *salive*, & au mucus végétal appelé *gomme Arabique*. Alors il donne le mercure gommeux & peut s'étendre dans l'eau; & combien d'autres préparations mercurielles.

On nous envoie le mercure par la voie de Hollande & de Marseille dans des sacs nommés *bouillons*, du poids de cent soixante à cent quatre-vingts livres chacun. Ces bouillons sont faits de cuirs doubles de mouton, liés & enfermés dans des barils de bois dont les interstices sont remplis de son & de sciures de bois ou de paille hachée menu. Voyez *notre Minéralogie pour la maniere d'exploiter & de purifier le mercure, tom. II. pag. 162, édit. de 1774, ainsi que pour la réduction du cinabre.*

MERCURIALE, *mercurialis*. Plante dont M. *de Tournefort* distingue neuf especes. M. *Deleuze* observe dans chacune deux sortes d'individus; toutes les plantes de ce genre portent, dit-il, sur des pieds différens les fleurs mâles & les fleurs femelles. Nous décrirons ici les especes de mercuriales les plus communes, & en même temps les plus usitées.

La Mercuriale mâle ou Foirole, ou Vignoble, ou Vignette, *mercurialis mas*, est une plante qui croît par-tout le long des haies, des chemins, dans les cimetieres, dans les jardins potagers, les vignobles & autres lieux humides & ombrageux. Sa racine est tendre, fibreuse & annuelle : elle pousse des tiges hautes d'un pied, anguleuses, genouillées, lisses & rameuses: ses feuilles ressemblent assez à celles de la pariétaire, elles sont opposées, oblongues, pointues, verdâtres, dentelées en leurs bords, d'une saveur nitreuse, ammoniacale, nauséabonde. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts & menus auxquels sont attachées des

fleurs à ſimple calice de trois ou quatre feuilles & à deux piſtils : à ces fleurs ſuccedent des fruits à deux capſules en forme de teſticules, rudes & velues, contenant chacune une ſemence arrondie.

La MERCURIALE FEMELLE OU A EPI, *mercurialis fœmina* aut *ſpicata*, ne differe de la précédente que par ſes fleurs qui ſont ramaſſées en épi, & qui ne ſont ſuivies d'aucun fruit ni ſemence. Ainſi on devoit changer les noms de ces deux eſpeces de mercuriales; car celle en épi qui porte des fleurs à pluſieurs étamines, (au nombre de douze ou ſeize) ſoutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, eſt préciſément la fécondante, c'eſt-à-dire, la *mercuriale mâle*, & celle qui porte la graine eſt la *mercuriale femelle* : on voit par-là combien étoit fauſſe l'idée de quelques anciens qui croyoient que la mercuriale qu'ils appeloient *mâle*, étoit propre à faire engendrer des garçons, & que celle qu'ils appeloient *femelle*, étoit propre à faire engendrer des filles.

Les fleurs de la mercuriale paroiſſent au printems, & la plante périt ordinairement pendant l'hiver. La mercuriale eſt une des cinq plantes émollientes; elle eſt même purgative : elle convient dans l'hydropiſie, les pâles couleurs, les rétenſions d'urine, pour pouſſer les vidanges. M. *Bourgeois* dit qu'on la fait entrer dans un grand nombre de lavemens purgatifs : on fait cuire, dit-il, la mercuriale verte dans un bouillon de veau pour lâcher le ventre des perſonnes conſtipées. Il a ſouvent guéri avec ce remede ſimple des perſonnes attaquées du miſéréré, cauſé par un étranglement du boyau rempli d'excrémens, & qu'on ne pouvoit faire rentrer par aucun ſecours : on leur donnoit toutes les demi-heures un bon verre de bouillon, juſqu'à ce que le paſſage des excrémens fût ouvert & rétabli. La mercuriale proprement dite & celle des montagnes ſéchée entre deux papiers gris en certains temps, prend une couleur bleue qui ſemble indiquer qu'on en pourroit tirer une teinture. L'eſpece velue de Montpellier, appelée

phillon par les Grecs, séchée de même, prend une couleur vineuse à ses sommités.

MERCURIALE SAUVAGE ou DE MONTAGNE, ou CHOU DE CHIEN, *cynocrambe vulgaris*, est une autre espece de mercuriale qu'on distingue encore en mâle & en femelle.

La MERCURIALE MÂLE SAUVAGE, *mercurialis canina mas*, a des tiges longues d'un pied, creuses, rampantes, nouées, sans rameaux, purpurines du côté de la terre. Ses feuilles sont lanugineuses & semblables à celles de la mercuriale précédente. Il sort des aisselles des feuilles, des pédicules qui portent de petites fleurs à plusieurs étamines soutenues par un calice à trois feuilles de couleur herbeuse. Ces fleurs ne laissent rien après elles. *Lémeri* dit que les fruits naissent sur des pieds qui ne fleurissent pas; ils sont assez semblables à ceux de la précédente espece.

La MERCURIALE FEMELLE SAUVAGE, *mercurialis canina fœmina*, differe de celle qu'on appelle mâle par les mêmes propriétés que nous avons exposées en parlant de la mercuriale ordinaire.

La mercuriale sauvage produit des effets aussi dangereux que ceux du *ricin*, appelé *palme de Christ*. Voy. ce mot.

MERDE. *Voyez* EXCRÉMENT.

MERDE DE CORMARIN ou ÉCUME DE MER. Des Auteurs ont donné ces noms à une substance poreuse & dure qui se trouve sur les rivages de certaines mers. *Dioscoride* en a décrit cinq especes, dont *Lémeri* fait mention au mot *alcionium* : mais c'est un corps produit par le travail de certains insectes ou *polypes de mer*. Voyez ce mot & celui d'ALCYONIUM.

MERDE DU DIABLE, *stercus diaboli*. On donne ce nom à l'*assa fœtida* & à la *pissasphalte*. Voyez ces mots.

MERE D'EAU *Voyez* CORAL.

MERE ou MATRICE D'ÉMERAUDE. *Voyez* PRASE *& le mot* ÉMERAUDE.

MERE DE GIROFLES,

MERE DE GIROFLES, *antophylli.* Voy. GIROFLE.

MERE DE PERLES. *Voyez au mot* NACRE DE PERLES, *& l'article* PINTADE.

MERE DE TURQUOISE. *Voyez* TURQUOISE.

MÉRIS ou MAITRE. *Voyez* ÉVERTZEN.

MÉRISIER. Espece de cerisier sauvage à fruit noir. *Voyez à l'article* CERISIER.

MERLAN, *merlangius.* C'est un poisson de l'Océan, long d'un pied, quelquefois davantage, & qui eu égard à sa grandeur, est menu, sur-tout vers la queue, car il est plus gros vers la tête. Cet animal si connu dans nos poissonneries, a la tête & le corps aplatis sur les côtés, mais le devant de la tête plus plat en dessus quand la bouche est fermée, le dos convexe, l'anus fort voisin de la tête : tout le corps est d'une couleur blanche argentée, mais le dos est plus foncé ou grisâtre; les écailles sont petites, arrondies & blanches; la mâchoire supérieure avance au-delà de l'inférieure, de sorte que quand la bouche est fermée, les dents supérieures outre-passent la mâchoire inférieure. Il y a encore d'autres rangs de dents inégales, placées intérieurement à la mâchoire supérieure : le palais est tapissé de quelques osselets, les uns ronds, les autres dentelés. On trouve dans l'endroit le plus ample & le plus épais de sa tête, proche de la cervelle, deux petits os alongés, blancs, assez minces : les yeux sont grands, situés aux côtés de la tête, couverts d'une membrane lâche & transparente, dont l'iris est de couleur argentée & la prunelle grande, bleuâtre. La membrane des ouies est composée de chaque côté de sept arêtes : la mâchoire inférieure n'a point de barbillons, mais elle est piquetée de neuf points au moins de chaque côté. La ligne latérale de ce poisson est noirâtre, & approche beaucoup plus du dos que du ventre : on remarque aussi une tâche noirâtre à la naissance des nageoires pectorales qui sont grises : les nageoires du ventre sont blanches & situées plus en devant que celles de la poitrine. Il y a trois nageoires sur le dos, deux près de

l'anus : la queue est égale & noirâtre à son extrémité. Le merlan a cinquante-quatre vertebres.

Ce poisson se prend fréquemment dans la Manche & dans toute la mer Baltique : chassé de la haute mer par nombre d'ennemis redoutables qui cherchent à les dévorer, il approche souvent en foule des côtes, où il tombe de Caribde en Scylla ; il donne tête baissée dans les filets des Pêcheurs. En lui ouvrant l'estomac on reconnoît qu'il se nourrit d'anchois, de chevrettes, & de goujons de mer & d'autres petits poissons qu'il avale tout entiers, car ses dents ne lui servent point à hacher sa proie par morceaux, mais à la retenir.

Les Auteurs de la *suite de la Matiere Médic.* disent qu'il y a des merlans qui sont de véritables hermaphrodites, comme il s'en trouve quelquefois parmi les carpes & les brochets : car l'on voit distinctement dans leur intérieur les œufs d'un côté & la laite de l'autre.

Willughby dit qu'en quelques lieux d'Angleterre on fait sécher ce poisson après l'avoir vidé, & on le sale : étant ainsi préparé, il fournit une nourriture très-agréable & propre pour les personnes délicates. Le même Auteur dit encore que les Allemands, les Polonois & les Flamands se servent de la racine de *curcura* ou *terra merita* pour assaisonner ce poisson & lui donner de la saveur & une couleur jaune.

La chair du merlan est friable, molle, tendre, légere, & meilleure rôtie que bouillie : il y a peu de poissons aussi sains que celui-ci : sa chair ne contient presque point de sucs visqueux, elle ne charge point l'estomac, elle nourrit & est de bon suc : on en peut permettre l'usage à toutes sortes d'âges & de tempéramens, même aux malades & aux convalescens.

MERLE, *merula*, est un oiseau très-commun & du même genre que les étourneaux & les grives : on en distingue plusieurs sortes.

Le MERLE ORDINAIRE OU COMMUN OU MERLE NOIR, *merula nigra, aut vulgaris*, pese environ quatre onces : sa longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui des

pieds est de neuf à dix pouces, & jusqu'au bout de la queue de dix à onze pouces; le bec est long d'un pouce, jaune, safrané, ainsi que le dedans de la bouche : la queue est longue de quatre pouces & demi, les pieds sont noirs.

Cet oiseau se nourrit indistinctement de baies & d'insectes : il ne devient d'un beau noir par tout le corps, & son bec n'est d'un beau jaune que quand il est avancé en âge; dans sa jeunesse il est brun, il a la poitrine roussâtre & le ventre un peu grisâtre : la femelle a le plumage brunâtre un peu roux, & gris à la gorge : elle pond à chaque couvée quatre ou cinq œufs bleuâtres parsemés de taches brunes.

Les merles construisent leur nid avec beaucoup d'art; il est composé extérieurement de mousse, de rameaux déliés & de menues racines liées ensemble avec de la boue qui tient lieu de colle : le dedans est luté aussi & couvert de paille fine, de poils, de crins, de joncs & d'autres matieres molettes propres à recevoir les œufs : c'est dans l'épine blanche & à la hauteur d'homme qu'ils bâtissent leur nid, dont la forme ressemble assez à une écuelle.

Le merle aime à se baigner & à s'éplucher : il se plaît aussi à voler seul ou à la suite de sa femelle; c'est de son amour pour la solitude que *Varron* & *Festus* ont tiré l'étymologie de son nom latin. Cet oiseau ne sait que gazouiller ou bégayer pendant l'hiver, mais dès le commencement du printemps il anime la Nature par son chant; il chante aussi beaucoup pendant l'été : son ramage est plus agréable quand on l'entend dans un bois ou dans une vallée où il y a un écho. Cet oiseau a des talens naturels; c'est un petit Orphée : les airs qu'il a une fois appris, il les retient toute sa vie : il est docile, & on peut l'instruire aussi à parler; mais il n'y a que le mâle qui soit doué de cet avantage, il siffle aussi à gorge déployée : il est plus noir l'été que l'hiver : le printems est la saison de ses amours : il mange toutes sortes d'alimens, vers, semences & fruits.

Il y a une si grande différence entre le mâle & la femelle, qu'on prendroit volontiers la merlesse pour un oiseau d'une autre espece. Ils ont un soin extrême de leurs petits : le mâle couve de temps en temps à la place de la femelle pendant le jour, le reste du temps il s'occupe à lui aller chercher à manger & veille autour d'elle pour l'avertir de l'approche des oiseaux de proie. Quelques-uns prétendent que ces oiseaux font quatre couvées par an, & qu'ils mangent les deux dernieres; cela paroît peu vraisemblable.

Le merle reste pendant l'hiver comme la plupart des grives. Cet oiseau est d'usage en aliment; sa chair est de bon suc, sur-tout pendant les vendanges, parce qu'il mange alors du raisin. M. *Bourgeois* a observé que le merle qui s'est nourri de cerises, dont il est fort friand, est beaucoup plus délicat, plus gras, & meilleur en Suisse que celui qui se nourrit de raisin : mais sa chair devient amere lorsqu'il est réduit à se nourrir de baies de genievre, de grains de lierre, &c. Les vieux sont de plus difficile digestion que les jeunes : on en fait des bouillons utiles dans le cours de ventre & la dyssenterie. Ceux qui sont sujets aux hémorrhoïdes ou qui portent quelqu'ulcere, doivent s'abstenir d'en manger.

Le MERLE A COLLIER, *merula torquata*, est très-commun en Savoie, ainsi que dans le territoire de Saint-Jean de Maurienne, d'Embrun & dans le Canton de Berne : il a un collier gris comme la perdrix franche & la canne petiere mâle. Son plumage est fauve ou couleur de suie : il n'habite que les montagnes; c'est un des bons gibiers du pays; on en prend beaucoup au collet dans le mois de Septembre : on en trouve aussi dans l'Amérique Septentrionale, & au Cap de Bonne-Espérance.

Le MERLE BLANC, *merula alba*. Cet oiseau, que le vulgaire promet comme une récompense dans les défis d'une exécution impraticable ou d'une chose introuvable, n'est point un oiseau imaginaire : il est rare à

la vérité, mais on en rencontre en Afrique, dans les pays de Bambuck & de Galam; on en voit aussi en Arcadie dans la contrée de Syllêne, même en Savoie & en Auvergne. Il n'y a nulle différence que la couleur du plumage entre le merle blanc & les autres especes de merles, & sur-tout le noir : la grandeur, la corpulence, le bec, les pieds, les jambes, la maniere de vivre, de chanter, de faire le nid, d'élever les petits, le goût de la chair, tout est égal entre ces oiseaux, qui n'ont quelquefois que la tête nuée de blanc.

Dans les Alpes & l'Apennin, même aux Indes Orientales, on voit des merles bigarrés ou marquetés de blanc & de noir, *merula varia*. Quelques autres montagnes plus ou moins élevées, sont aussi remplies de merles très-variés. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que le merle blanc n'habite que les montagnes, & le merle noir les plaines, les bois, &c.

Le MERLE DE ROCHER OU DE MONTAGNE, *merula saxatilis aut montana*, est cendré. Sa queue est jaune, avec une bande noire dans le milieu. Son menton est blanc; son ventre rougeâtre, & son bec noir. Cette sorte de merle se nourrit de noix : il habite les bois de la Laponie; & il est si hardi, qu'il ne craint point, quand on mange, de venir enlever quelque chose sur les tables. C'est le *casse-noix* d'Albin, & qui paroît n'être qu'une variété du *casse-noisette*. Voyez ce mot.

Le MERLE DORÉ DE MADAGASCAR, *merula aurea Madagascariensis*, a le tronc du corps de couleur d'or, les ailes d'un bleu brunâtre, les pieds bleus, les ongles rougeâtres : son chant est aussi mélodieux que le son de la flûte; il aime beaucoup les cerises; il suspend son nid aux arbres. Celui du cap de Bonne-Espérance a le dos vert; sa gorge est noirâtre.

Le MERLE BLEU, *merula cœrulea*, a le gosier, le cou & la tête d'un bleu d'azur, le dessus de la tête noir; les ailes sont brunes par-dessus; le dedans des ailes, le ventre & la queue sont de couleur dorée : on le trouve dans les îles de l'Archipel. Sa voix est agréable : il vole

assez bien ; sa chair est très-bonne. L'île de Hay-Nan à la Chine, le Bengale & les Moluques fournissent aussi une espece de merle dont les ailes sont d'un bleu foncé, le dos vert, avec des oreilles jaunes; le merle bleu a des dispositions pour acquérir des talens aimables; susceptible d'éducation, il chante & parle en perfection. Celui du Sénégal a la queue fort longue. Celui de St. Domingue est tout verdâtre.

Le Merle pic a la tête & le dessus du cou blanc, tiqueté de noir ; les ailes, le ventre, les cuisses & la queue sont noirs, les pieds bruns.

Le Merle du Brésil ou Merle rouge, *merula rubra*, est du rouge le plus beau & le plus éclatant qu'on puisse imaginer, excepté sa tête, sa queue & ses ailes qui sont noires. On le voit aussi en Bourgogne, mais d'un beau couleur de rose. En Italie, dans certaines campagnes, on trouve aussi, dit *Aldrovande*, un merle de couleur de rose, qui se plaît sur le fumier. On y trouve aussi le *merle solitaire*, dont tout le plumage est bleuâtre. Le merle des Indes n'a que la poitrine de rouge. Celui des Philippines est brun & chauve.

On trouve à la Louisiane & au cap de Bonne-Espérance, des merles plus gros que les nôtres ; & à la Chine, ainsi qu'aux Indes orientales, des especes de merles hupés. Les Philippines offrent le *merle chauve*, *merula calva Philippensis*.

MERLE AQUATIQUE. *Merula aquatica*. Par la description que nous en donnent *Albin* & M. *Linnæus*, il paroît que c'est une espece de *bergeronette*. M. *Brisson* le place dans le genre du bécasseau.

Cet oiseau qui est un peu plus petit que le merle vulgaire, fréquente le rivieres pierreuses: on en trouve en Angleterre & en Suede, autour des chûtes d'eau. Ils se nourrissent de poissons & d'insectes : ils se plongent quelquefois sous l'eau dans tout autre temps que celui de l'accouplement ils fuient leurs femelles. Leur plumage est épais & noirâtre, excepté à la poitrine

qui est blanche. Le bec est long & noir, ainsi que le ongles.

MERLE RAYÉ ou LORIOT RAYÉ. Cet oiseau ayant été regardé par les uns comme un merle, & par les autres comme un loriot, sa vraie place semble marquée entre les loriots & les merles, & on peut le regarder comme une espece mitoyenne. Le loriot rayé est moins gros qu'un merle & modelé sur des proportions plus légeres; il a le bec, la queue & les pieds plus courts, mais les doigts plus longs; sa tête est brune, finement rayée de blanc; les pennes des ailes sont brunes aussi & bordées de blanc; tout le corps est d'un bel oranger, plus foncé sur la partie supérieure que sur l'inférieure; le bec & les ongles sont à-peu-près de la même couleur, & les pieds sont jaunes.

MERLE ou MERLOT, AJOL, TOURD ou ROCHAU, *scarus varius*. Poisson saxatile ou de mer qu'*Artedi* met dans le rang des poissons à nageoires épineuses: il est semblable à la perche de riviere pour la figure du corps; sa couleur est admirable; celle du mâle est rouge-violette, & celle de la femelle est verte-noirâtre ou bleuâtre. La membrane des ouies est à six côtes ou aiguillons. Ce poisson qui se nourrit de moules, d'oursins & de petits poissons, a toutes les autres parties du corps semblables à celles des saxatiles. Sa chair est tendre, molle, nourrit peu; mais elle est d'un bon suc & facile à digérer. On en fait la pêche à Antibes & à Marseille.

MERLU ou MERLUCHE. *Voy. à l'art.* MORUE.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE. *Voyez à la fin de l'article* BALSAMINE.

MERVEILLE DU PEROU. *Voy.* BELLE DE NUIT.

MÉSANGE, *parus*. Genre de petits oiseaux très-jolis dont il y a beaucoup d'especes. Elles ont toutes les plumes si avant sur le bec & si longues, que les narines en sont couvertes & qu'elles paroissent huppées: leur bec est étroit & pointu ou en alêne: leur langue, dit M. *Deleuze*, est tronquée ou coupée carrément à

l'extrémité, & terminée par quatre cils. Elles ont trois doigts devant & un derriere; les jambes sont couvertes de plumes jusqu'au talon.

La GRANDE OU GROSSE MÉSANGE, *parus major aut fringillago*, est un oiseau presque égal au pinçon; il pese à peine une once; il est long d'un demi-pied, sur neuf pouces d'envergure; il a le bec court, noir & bien tranchant; les pieds courts & bleuâtres, la tête & le menton coiffés de noir : au-dessous des yeux de chaque côté sur les tempes est une raie large & blanche; derriere la tête est quelquefois une autre tache blanche, terminée d'un côté par le noir de la tête, & de l'autre par le jaune du cou. Communément le cou est cendré; les épaules & le milieu du dos sont d'un vert jaunâtre, comme dans le verdier; le croupion est bleuâtre; la poitrine, le ventre & les cuisses jaunes, comme celles de la bergeronette, mais le bas-ventre est blanchâtre. Le milieu de la poitrine & du ventre est divisé par une ligne large & noire, qui se continue depuis la gorge jusqu'à l'anus; les grandes plumes des aîles sont brunes, & ont les bords en partie blanchâtres & en partie bleus, comme celles d'une lavandiere, & souvent mêlés d'un peu de vert : la queue est longue d'environ deux pouces & demi, de couleur cendrée, bleuâtre à l'extérieur, noirâtre intérieurement, & blanche aux bords. *Belon* nomme cette grande mésange *nonnette*; *Catesby* l'appelle *mésange-pinçon*; les François la nomment *mésange-charbonniere* ou *brûlée*; on l'appelle encore *mesengle*, *larderelle*, *pinçonniere*, *cendrille*, *croque-abeille*, *mésange à miroir*, à cause de ses taches; en Berry & en Sologne on lui donne le nom de *Patron des Maréchaux*, parce que son chant répete *ti-ti-ti*; en Provence on l'appelle *Serrurier*, &c. *Derham* dit que le mâle est plus grand, & que ses taches sont plus luisantes que celles de la femelle.

Cet oiseau se tient dans les bois; il monte & descend, dit *Belon*, à la maniere du pic vert, se tenant au tronc

& aux branches des arbres. Il ne se voit pas si communément en été qu'en automne : il paroît quand la bergeronette s'en va, & alors on en trouve en grande abondance. On prend cet oiseau aux collets, en lui donnant pour appât ou du suif, ou des noix entamées, dont il est fort friand. Sa femelle pond ordinairement par nichée douze œufs d'un gris cendré, tiqueté de rouge : elle fait son nid, ainsi que toutes les especes de mésanges, avec de la bourre, dans les trous des arbres. Son chant est fort doux, mais il ennuie par sa monotonie : elle vit cinq ans, vole par troupe, & est très-courageuse. Les mésanges voltigent de fleurs en fleurs pour y chercher de très-petits insectes que le gluant de la fleur retient prisonniers : elles grimpent aussi autour des arbres comme font les pics, & s'y nourrissent principalement d'insectes, tant volans que rampans ; tels que les chenilles : elles vivent aussi de graines de chanvre & de certains noyaux de fruits, qu'elles ouvrent avec leur bec.

La grande espece de mésange est véritablement un oiseau de proie, par rapport aux mésanges de la petite espece : lorsqu'elle voit même des oiseaux de son espece qui sont malades & foibles, elle les poursuit & leur tire la cervelle à coup de bec.

M. *Frisch* dit que quand les mésanges n'ont que du chenevis dans leur cage, elle deviennent bientôt aveugles pour trop becqueter ; ainsi il faut le leur broyer. *Aldrovande* prétend que pour les faire chanter plus agréablement, il faut leur donner du suif. Quoiqu'elles soient granivores, elles se nourrissent ordinairement de chenilles & d'œufs ou larves des insectes qui infestent les arbres. En cage elles mangent de presque tous nos alimens ; elles aiment particulierement les noisettes ; elles goûtent toujours leur manger avec la langue, & ne l'avalent pas d'abord. On les nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé & des fourmis ; mais elles ne vivent pas long-temps en cage.

Le petit peuple mange volontiers la chair de cet oiseau, qui n'a rien d'exquis : en Médecine on l'estime propre contre l'épilepsie, & pour exciter l'urine; pour cela on la fait sécher, puis on la réduit en poudre, & on en donne deux scrupules dans un verre de vin blanc ou d'eau de pariétaire.

La MÉSANGE A LONGUE QUEUE, *parus longicaudus*, est de la grosseur du roitelet : le sommet de sa tête est blanc; elle a une tache noire aux tempes, & qui entoure la tête; les parties inférieures sont blanches; le plumage du dos est d'un châtain tendre, bigarré de noir; le pennage des ailes & de la queue est blanc & noir; les jambes & les griffes sont noires. Elles ressemblent d'ailleurs à la précédente espece, même pour les mœurs & la maniere de vivre.

Cette mésange fréquente les jardins plutôt que les endroits montagneux : elle fait un nid composé de telle maniere que l'ouvrage en entier ressemble à un œuf placé sur une de ses pointes; il y a un petit trou à côté pour sortir & rentrer : par ce moyen les œufs & les petits sont assurés contre l'intempérie de l'air : le dedans du nid est doublé de duvet; le dehors est construit de mousse, de laine & de toiles d'araignées entrelacées avec beaucoup d'art. Selon *Ray*, elle est de tous les petits oiseaux celui qui pond à chaque couvée le plus grand nombre d'œufs. Elle commence à paroître dès le mois de Septembre, & on la voit pendant tout l'hiver. On voit tous les jours cette mésange laisser sa queue, qui est fourchue, & s'échapper des mains des Oiseleurs : elle quitte les bois pour venir vivre l'hiver dans les jardins, les villes & les villages; au printems elle se pend par les pieds aux branches des arbres afin d'en manger les bourgeons naissans; l'hiver elle vole d'arbre en arbre. Ces mésanges volent par troupes, & s'appellent réciproquement. La mésange de montagne differe peu de celle-ci : *consultez la description qu'en donne* Albin.

La MÉSANGE HUPPÉE, *parus cristatus*, est la plus

tare des mésanges de notre pays; son bec est noir & a une peau en-dessus : le dessus de son corps est gris, tout le dessous & la face sont blancs, avec une nuance rougeâtre sous les ailes : les cuisses, ainsi que les ailes, sont plombées; le sommet de la tête est noir, & les bords des plumes sont blancs : le cou est cerclé d'un collier noir qui s'étend sous la mâchoire. On la voit fréquemment en Normandie & dans la Caroline. C'est la *titmouse* des Anglois.

La Mésange bleue ou Nonnette ou Marenge, *parus cæruleus*, est grosse comme la fauvette : sa tête est noire, ornée d'azur & cerclée de blanc; sur le cou est un autre cercle bigarré; l'estomac est verdâtre, l'échine d'un violet obscur; il y a un peu de jaune sous le menton. Le ramage de cette mésange est désagréable, mais elle est d'une très-grande utilité aux arbres couverts de chenilles, car elle les détruit en les mangeant à se faire crever. Elle passe tout l'été dans les bois, où elle éprouve souvent la maladie de la goutte. Cette mésange est un très-bel oiseau.

La Mésange a tête noire ou des bois, *parus atricapillus*, tient le milieu entre la grande mésange & la mésange bleue. Sa tête est noire, sa poitrine est blanche ainsi que son cou : le plumage du dos est grisâtre, cendré; le bec, les jambes, les pieds & les ongles sont noirâtres : elle habite plus volontiers les forêts & les bois taillis que les jardins & les vergers. C'est la *colmouse* des Anglois. On la trouve aussi dans le Canada.

La Mésange de marais, *parus palustris*, a la tête noire, les tempes blanches, le dos cendré verdâtre, & les pieds plombés; sa face est blanche; elle a peu de noir sous le menton : elle se retire dans les genévriers. C'est la *nonnette cendrée*.

Indépendamment de ces six sortes de mésanges, les Ornithologistes en citent quatorze autres qui sont étrangeres : les plus rares sont, la *mésange des Indes*, dont le plumage est composé de blanc, de bleu & de noir; la *mésange capuchonnée*, ou *à collier* de la Caroline,

parus torquatus, dont la face qui est jaune, semble sortir d'un cercle de plumes noires, comme la tête d'un Moine sort de son capuchon; la *mésange de Lithuanie* ou de Pologne, *parus pendulinus*, dont le bec est conique & bleu; elle est cendrée brunâtre; elle suspend à une branche son nid, qui est composé du coton produit par les fleurs du chardon, &c. *Voyez* PENDULINO. On la trouve aussi à Sandomir; on l'appelle quelquefois *rémiz*. La *mésange barbue de Jutland*, *parus barbatus*, qui habite les marais salans : le mâle a une touffe de plumes noires qui pend par en bas, & qui par son arrangement ressemble à une barbe épluchée. Ce mari est fort remarquable par la complaisance, le soin & la tendresse qu'il a pour sa tendre épouse; car lorsqu'elle se juche, il la couvre pendant le sommeil & toute la nuit de son aile. Mais les mésanges les plus jolies & qui chantent le mieux, sont celles de *Bahama*, & particulierement du Cap de Bonne-Espérance. Quand les serins de Canarie se mettent à chanter avec celles-ci, ils forment ensemble de petits concerts très mélodieux & très-agréables: On peut dire que ce sont des Musiciens très-jolis & très-aimables.

MÉSORO. Nom que les Italiens ont donné à un petit poisson de mer à nageoires épineuses, qui surpasse rarement la grandeur du goujon : *voyez ce mot*. Le mésoro varie en couleur; il y a des lieux où il est rouge, d'autres où il est fauve : ses écailles sont petites, minces, & en petit nombre : sa peau est si gluante qu'on a de la peine à le tenir dans les mains. Il a la tête grosse, les yeux élevés, les dents, presqu'imperceptibles. Ce poisson aime les rivages où il y a beaucoup d'algue : il se nourrit aussi de très-petits poissons, & même d'anchois. Sa chair est une fort bonne nourriture, on en mange beaucoup à Venise.

MESQUITE, est un fort bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, dont la feuille est verdâtre. Ses fruits sont en gousses, semblables à celles de nos haricots : on les appelle *huit-zase*. On fait sé-

cher ce fruit, & l'on s'en sert pour la composition de l'encre, comme nous nous servons de la noix de galle: on l'emploie aussi pour engraisser les bestiaux, & particulierement les chevres; lorsqu'elles sont ainsi nourries, leur chair est très-délicate; aussi sont-elles très-estimées & d'un grand prix dans les lieux où il y a abondance de ces arbres. Dans les temps où les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec cette graine. *Voyez le Journ. de Trév. Nov. 1704, pag: 1976.*

MESSE *Voyez* MUNGO.

MESTECH ou MESTEQUE. Espece de cochenille. *Voyez ce mot.*

MÉTAMORPHOSE. Les Naturalistes expriment par ce mot les changemens de figure qu'éprouvent les insectes avant d'être parfaits. Le papillon ayant d'abord été chenille, puis chrysalide, est donc un insecte à métamorphose. Pour l'intelligence de cet article, *voyez les mots* CHENILLES, INSECTE, PAPILLON, MOUCHE, NYMPHE.

MÉTALLIQUE, se dit d'une substance de la nature des métaux. On dit *substance métallique, mine métallique, éclat métallique*; la *métalléité* ou *métallicité* désigne l'état d'un métal pur, ou toutes les propriétés qui le caractérisent, telles que la ductilité, la pesanteur, l'éclat, *&c. Voyez* MÉTAUX. La métallisation est la réduction des métaux, opération qui s'appelle *métallurgie.*

MÉTAUX, *metalla.* Ce sont de tous les corps fossiles & minéraux, les plus pesans, ils sont ductiles, flexibles, malléables, c'est-à-dire extensibles sous le marteau en tout sens, amalgamables, brillans, opaques, solides, dures & assez fixes au feu, c'est-à-dire, qu'ils ne s'y volatilisent point, comme les demi-métaux.

Ces substances different beaucoup entr'elles par leur difficulté de se fondre au feu, leur pesanteur spécifique, leur couleur, leur son, leur abondance, leur utilité & leur valeur.

On compte vulgairement six métaux, 1°. le *plomb*; 2°. l'*étain*; 3°. le *fer*; 4°. le *cuivre*; 5°. l'*argent*; 6°. l'*or* : Voyez chacun de ces mots.

On appelle les quatre premiers *ignobles*, à cause de leur vil prix; ou *imparfaits*, parce qu'on peut leur enlever leur phlogistique par la calcination au feu ou dans les acides. On distingue les métaux en trois ordres différens; savoir,

1°. Les *métaux mous & faciles à fondre* : tels sont le *plomb* & l'*étain*, qui sont effectivement si mous, qu'on peut aisément les plier & les couper avec le couteau : ils se fondent dans le feu avant que d'y rougir, ensuite y fument; puis en perdant leur phlogistique, se calcinent, & finissent par se changer en verre; mais il est toujours facile de les ressusciter sous leur premiere forme.

2°. Les *métaux durs & difficiles à fondre* : tels sont le *fer* & le *cuivre* : ils sont très-solides & sonores; on les travaille difficilement, même avec le marteau : ils n'entrent en fusion que long-temps après avoir été exposés à l'action d'un feu violent, & long-temps après qu'ils ont paru rouges; ensuite ils s'y détruisent assez promptement en étincelant : on peut également les revivifier.

3°. Les *métaux nobles & fixes dans le feu* : tels sont l'*or* & l'*argent* : ils entrent en fusion au feu, en même temps qu'ils y rougissent. Ce sont de tous les métaux les plus ductiles, & ceux qui résistent le plus aux impressions de l'air, de l'eau & du feu, sans perdre leur phlogistique ou principe de métallicité, en un mot qui paroissent indestructibles & inaltérables. L'or a ces propriétés par excellence; il n'a pas besoin, comme les autres métaux, de perdre son phlogistique pour entrer en vitrification.

Tous les métaux, excepté ceux que les Naturalistes appellent *natifs* ou *vierges*, ont besoin d'être purifiés par le feu : ils y deviennent fluides; mais cette cause cessant, ils reprennent leur solidité, en formant une

surface convexe; peut-être augmentent-t-ils tous de volume dès qu'ils cessent d'être tenus en fusion, au moins le fer en est un exemple. L'état dans lequel les métaux se rencontrent le plus ordinairement est celui de mines, c'est-à-dire de combinaison, soit avec le soufre, soit avec l'arsenic, & souvent avec ces deux substances à la fois : ce qui donne aux mines en filon des formes, des couleurs & des qualités tres-différentes de celles que les métaux auroient s'ils étoient purs; *voyez* MINES. Une singularité, ou plutôt un phénomene aussi agréable que digne de l'attention des Naturalistes, c'est parmi les métaux que l'on trouve natifs, les seuls qui affectent quelquefois de prendre la figure d'une plante, & de nous montrer l'arrangement d'une mousse, de branchages ou de petits rameaux capillaires : ces métaux sont l'or, l'argent, le cuivre; les autres métaux quand ils sont natifs, affectent d'autres figures, communément en cristaux assez réguliers. Les cabinets d'Histoire Naturelle présentent plusieurs de ces végétations métalliques produites par la Nature dans ses atteliers souterrains; mais faute d'observations suffisantes, il est difficile de décider comment ces végétations acquierent la forme qu'elles ont, même en les comparant avec celles que les chimistes font à l'aide du feu ou des dissolvans humides : *voyez* à ce sujet des expériences citées dans le *Tome XVI des Mém. de Suede*, *1754*.

La dureté & la malléabilité des métaux sont assez différentes; en voici l'ordre, 1°. le *fer*; 2°. le *cuivre*; 3°. l'*argent*; 4°. l'*or*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

La pesanteur spécifique des métaux n'est pas plus constante que leur dureté : par exemple, un pied cubique d'étain pese 532 livres; celui de fer 576 livres; celui de cuivre 648 livres; celui d'argent 744 livres; celui de plomb 828 livres; & enfin celui d'or, 1368 livres.

On peut aussi considérer les métaux, selon leurs degrés de fixité dans le feu, qui sont dans l'ordre sui-

vant : 1°. l'*or* : 2°. l'*argent* : 3°. le *fer* : 4°. le *cuivre* : 5°. l'*étain* : 6°. le *plomb*. En mettant ici le cuivre avant le fer, on a l'ordre de leur ductilité. Les anciens Chimistes ont encore divisé les métaux en solaires & en lunaires. Suivant eux, les métaux solaires ou colorés sont l'or, le cuivre & le fer ; & les métaux lunaires ou blancs sont l'argent, l'étain & le plomb.

Il y a des Auteurs qui comptent huit métaux ; ils ajoutent aux six précédens le *mercure* & la *platine* : *voyez ces mots*. Mais ces deux derniers & sur-tout le mercure n'ont pas la ductilité & la malléabilité qui caractérisent les métaux proprement dits.

Les Alchimistes comptoient sept métaux & croyoient que chacun d'eux étoit sous l'influence d'une des planetes ; c'est ce qui les a fait appeler en style énigmatique l'*or*, soleil : l'*argent*, lune ; le *cuivre*, Vénus ; le *fer*, Mars ; l'*étain*, Jupiter ; le *plomb*, Saturne ; le *vif-argent*, Mercure.

Toutes les especes de métaux, ainsi que les demi-métaux se rencontrent ou en fragmens, plus ou moins considérables, ou en veines suivies : *voyez aux articles* MINES & MINÉRAUX. Les métaux se forment tous les jours, se décomposent, & ces décompositions sont suivies des reproductions nouvelles. *Voyez* FILONS & OCHRES.

Quant à la maniere de les réduire, c'est une connoissance de métallurgie, qu'on doit puiser dans les ouvrages des Minéralogistes : *voyez le Dictionnaire de Chimie & notre Minéralogie*.

MÉTEIL. Nom donné à du grain mêlé de froment & de seigle. *Voyez au mot* BLÉ.

MÉTEL ou METELLES. On donne ce nom au fruit de la pomme épineuse appelée *stramonium*. Voyez POMME ÉPINEUSE.

MÉTÉORES, *meteora*. On donne ce nom à certaines especes de phénomenes qui naissent & paroissent dans le corps de l'atmosphere, c'est-à-dire dans la masse d'air qui nous environne immédiatement, & où

où nous respirons ; tels sont les *nuages*, le *tonnerre*, la *pluie*, la *grêle*, la *neige*, les *brouillards*, le *serein*, la *rosée*, les *feux follets*, l'*éclair*, les *globes de feu*, les *vents*, les *tourbillons*, les *orages*, &c. Voyez chacun de ces mots.

Les Physiciens font trois divisions des météores, en *ignées*, en *aëriens* & en *aqueux*. Les premiers sont le *tonnere*, le *feu Saint-Elme*, le *prêster* & autres phénomenes qui tiennent à l'électricité. Les météores *aëriens* sont les *vents* ; les météores *aqueux* sont ceux qui nous présentent l'*eau* dans ses divers états, tels que les *nuages*, la *grêle*, la *rosée*, la *neige*, la *pluie*, les *vapeurs* ou les *brouillards*, &c. Nous parlerons de chacun de ces phénomenes sous leur nom particulier : nous dirons seulement ici que presque tous les météores présentent dans le mécanisme de leur formation des difficultés considérables, des mysteres profonds, que toute la sagacité des Physiciens n'a pu encore pénétrer. Cette réflexion n'est qu'une suite de la lecture de *Descartes*, de *Muschembroeck*, de *Hamberger*, &c. sur les météores.

MÉTIS & MULATRES, en latin *hybris* pour le mâle, & *hybrida* pour la femelle. Les métis sont une espece d'hommes nés d'un Blanc (Européen) & d'une femme Mauresse : ils sont désignés dans toute l'Amérique Espagnole, sous le nom de *mestizos*, c'est-à-dire *métis* ; & ceux qui naissent d'un Blanc & d'une Négresse se nomment *Mulatos*, & *Mulâtres* dans nos Colonies : on appelle au Brésil du nom de *Mamelus*, les fils d'Européens & d'Indiennes, les mêmes qu'on nomme *Métis* au Pérou : on nomme *Jambos* ceux qui sont nés d'un Sauvage & d'une Métive. *Voyez aux mots* NEGRE & HOMME.

Dans les animaux quadrupedes on remarque ordinairement, lorsqu'il y a mélange d'especes, que ce qui est engendré a plus de ressemblance à la mere qu'au pere, principalement en ce qui regarde la forme & l'habitude du corps. *Voyez* MULET.

METLE, eſt un arbriſſeau naturel du Mexique, où il croît en abondance; quelques Auteurs croient ſans fondement que cette plante eſt le *maghey* des Voyageurs. Le metle eſt un arbriſſeau que l'on plante & cultive de la même maniere que la vigne; ſes feuilles different les unes des autres, & ſervent à divers uſages; de celles qui ne font que de naître on en fait des confitures, du papier, des étoffes, des nattes, des ceintures, des dentelles, des ſouliers, des cordages; du vin appelé *nulque*, de l'eau de-vie; ces mêmes feuilles en vieilliſſant ſur l'arbre deviennent armées d'épines ſi fortes & ſi aiguës, qu'on en fait des eſpeces de ſcie. Les épines ſervent de poinçons & d'aiguilles.

MEULE. *Voyez* LUNE & MOLE.

MEULIERE. *Voyez* PIERRE MEULIERE.

MEUM D'ATHAMANTE, *meum ſeu meu Athamanticum, aut fœniculum Alpinum perenne, capillaceo folio odore medicato.* Plante fort aromatique, ou eſpece de fenouil qui vient de lui-même & en abondance en Italie, en Eſpagne, en France, en Allemagne & en Angleterre. Ses racines ſont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement & profondément : elles ſubſiſtent pendant l'hiver. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus nombreuſes & plus découpées. Du milieu de ſes feuilles s'élevent des tiges également ſemblables à celles du fenouil; mais moins grandes, cannelées, creuſes & branchues, terminées par des bouquets de fleurs diſpoſées en ombelles, auxquelles ſuccedent des fruits à deux graines, oblongues, cannelées, odorantes ameres & un peu âcres. Pendant l'hiver les racines reſtent garnies de fibres chevelues vers l'origine des tiges : ces fibres ne ſont que les queues des feuilles deſſéchées.

On trouve chez les Droguiſtes la racine ſeche de *meum*. Elle eſt de la groſſeur du petit doigt, griſâtre en dehors, pâle en dedans, contenant une moelle blanchâtre, mucilagineuſe, d'une odeur de panais,

mais plus aromatique, d'un goût un peu désagréable : on nous l'envoyoit autrefois d'une montagne de Grece ou de Thessalie, appelée *Athamante ;* mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes d'Auvergne, des Alpes & des Pyrénées, même des Vosges, du Dauphiné & de la Bourgogne. C'est le *spinel* des Anglois.

En Médecine, on recommande cette racine dans l'asthme humoral, & pour guérir le gonflement venteux de l'estomac, les coliques des intestins, la suppression des regles & des urines. Appliquée sur l'os pubis des enfans, elle arrête aussi l'écoulement de l'urine ; elle entre dans plusieurs compositions célèbres de pharmacie, sur-tout dans le mithridate & la thériaque.

On trouve, sur les Alpes & les Pyrénées, une autre espece de *meum*, dont les fleurs sont purpurines : c'est une sorte de *phellandrium Alpinum*. Elle est très-estimée pour la nourriture du bétail : on lui attribue en grande partie la bonne qualité des laitages de certaines montagnes où elle abonde. Elle est aromatique, sans avoir le goût & l'odeur singuliere du *meum*. Les Médecins ne l'emploient point, dit M. *Haller*.

MEUNIER ou MEUGE, *cyprinus oblongus*. C'est un poisson de riviere à nageoires molles & de la famille des *muges*, ou du genre de la carpe : *voyez ces mots*. Ce poisson nommé *meunier*, parce qu'on le trouve autour des moulins, est connu aussi sous le nom de *vilain*, parce qu'il vit dans l'ordure : il y en a qui l'appellent *têtard* ou *têtu* à cause de sa grosse tête. Il est semblable au mulet de mer nommé *cabot* dans le Languedoc. Ses écailles sont luisantes, notamment sous le ventre. Il a une nageoire au dos, deux au bas des ouies, deux au bas du ventre, & une autre près de l'anus. (Celle-ci a onze rayons selon M. *Linnæus*.) Sa tête est grosse & grande ; sa bouche n'a point de dents ; mais son palais qui est charnu, est garni d'os : il a dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne : il a quatre ouies de chaque

côté : sa vessicule aëerienne est double & bien tendue ; la toile du ventre est noire ; sa chair est blanche, molle, d'un goût fade, pleine d'arêtes, & un peu meilleure salée que fraîche : on trouve des meuniers qui pesent quarante, cinquante, & même soixante livres : *consultez* Rédi & Rondelet. Comme ce poisson ne va jamais seul, on en prend beaucoup, soit à la ligne, soit aux filets.

MEUNIER, *scaraboleus pistinarius*. On donne ce nom à un petit scarabée qui naît dans la farine humide vers la meule des moulins ; il est long, armé de petites cornes très-fines, & monté sur six pieds : il est noir par tout, excepté sous le ventre, où il est d'un rouge obscur.

On donne encore le nom de *meunier* au martin-pêcheur.

MEUTE. Se dit d'un assemblage de chiens courans destinés à chasser les bêtes fauves ou carnassieres, comme cerfs, sangliers, loups, &c. *Voyez aux articles* Chien & Cerf.

MEZERÉON. *Voyez* Bois gentil.

MICA. Nom donné à une espece de pierre brillante, feuilletée ou écailleuse, communément transparente, douce au toucher, réfractaire au feu ordinaire & aux acides, se divisant à l'aide d'un couteau en lames paralleles ou en feuillets très-minces, flexibles, élastiques, luisans, souvent de figure indéterminée & dont la nature est peu connue : on en distingue de plusieurs sortes ; savoir :

1°. Le Verre de Moscovie ou Mica pur, *glacies Mariæ*. Ses particules sont blanches, argentines, ou d'un jaune clair : on le trouve en grand morceaux aux environs d'Archangel, & en petits morceaux dans les montagnes du canton d'Utoë. C'est le plus flexible, le plus divisible, & le plus transparent de toutes les especes de mica ; les Moscovites s'en servoient autrefois en place de verre, & lorsqu'il étoit sale, ils le dégraissoient dans une lessive de potasse, ou bien ils

l'enduisoient de cendres chaudes : car si on l'eût jeté dans un feu violent, comme l'ont prétendu quelques-uns, ils se seroit divisé ou gercé, de maniere que les rayons de la lumiere n'y auroient pû passer directement. C'étoit de cette pierre que se faisoient les vîtres des fenêtres & les glaces des litieres couvertes des Dames Romaines. Les Religieuses appellent les petits morceaux de ce beau mica, *Pierre à Jesus* : elles en font de petites glaces qu'elles mettent devant des images : c'est de-là qu'est venu le nom de *glacies Mariæ*. Il ne faut pas confondre cette pierre avec le *miroir d'âne*, qui est un gypse transparent. *Voyez* Gypse.

2°. Le Mica brillant : les feuillets en sont communément petits, peu ou point transparens, peu flexibles, & de différentes couleurs : nous en avons de *blanc* du Brésil, il s'en trouve dans tous les pays graniteux ; du *noir* du Duché de Wirtemberg ; du *vert* de Sibérie ; du *cendré* de Salhberg ; du *jaune* de Rio Janeiro : on nomme celui qui est blanc, *argent de chat*, & celui qui est jaune, *or de chat* ; l'un & l'autre servent à mettre sur l'écriture. On les trouve ou enclavés dans les pierres de roche, ou détachés & roulant avec le sable de certaines rivieres, telles que la Loire, le Rhin, &c. Quelquefois cette sorte de mica est disposé en écailles, en stries, ou ondulé, ou en morceaux demi-sphériques; exposé au feu, il se pelotonne ; s'il est coloré, il y devient blanc, mais il y perd sa pellucidité. Un Chimiste Allemand (M. *de Justi*) vient de découvrir une nouvelle substance métallique dans le mica jaune, mais qui n'est pas malléable. En donnant au mica l'argent pour fondant, on en tira une chaux semblable à celle de l'or, ensuite un métal aigre qui sembloit tenir le milieu entre le fer & le zinc. Il le fondit avec de l'or, qui en parut plus beau, plus fin, & conservant sa malléabilité. M. *de Justi* croit que ce mica contient un des principes de l'or.

Le crayon des Peintres ou molybdene, contient beaucoup de matiere micacée ou talqueuſe. Il y a quantité de pierres qui ne contiennent autre choſe que du mica, & que des perſonnes peu accoutumées à juger de la nature des pierres & des minéraux par la vue, prennent pour de la *blende*. Voyez ce mot.

MICACOULIER ou MICOCOULIER, *lotus arbor* aut *celtis fructu nigricante*. Arbre grand, gros & rameux, qui croît principalement aux pays chauds; ſes racines ſont comprimées ou aplaties par les côtés: ſon écorce eſt unie & d'un brun blanchâtre; ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de l'orme, vertes deſſus, blanchâtres en deſſous, rudes au toucher. Ses fleurs ſont en roſe, petites, de couleur herbacée & de nul agrément; il y en a de mâles & d'autres hermaphrodites: les premieres ont cinq étamines & le calice diviſé en ſix parties; ces dernieres ont le même nombre d'étamines & deux piſtils, auxquels ſuccedent des baies ſphériques ſemblabes aux meriſes, mais dont la chair eſt blanche, d'un goût agréable: le noyau eſt gros à propoption du fruit; les oiſeaux ſont friands de ce fruit.

Toutes les parties de cet arbre ſont aſtringentes. Le micacoulier s'eſt naturaliſé dans nos climats; il ſupporte aſſez bien l'hiver dans nos terrains gras & humides, il devient auſſi grand qu'un orme, & on peut en faire des avenues: il ſe multiplie aiſément de ſemences, & comme il pouſſe beaucoup de branches, qui ſont ſouples, on en peut faire des paliſſades, des berceaux. Cet arbre eſt rarement attaqué des inſectes: ſon bois eſt noirâtre, dur, liant & plie ſans ſe rompre; cette élaſticité le rend propre pour des brancards de chaiſe: on en fait auſſi d'excellens cerceaux de cuve. On s'en ſert pour les inſtrumens à vent, & il eſt très-propre aux uſages de ſculpture, parce qu'il ne contracte jamais de gerçures. Sa racine & ſon écorce ſervent en teinture. *Pline* fait mention de *lotus* qui avoient beaucoup plus de quatre cents cinquante ans d'anti-

quité (*liv. 16, Histoire Natur.*) Les Provençaux appellent cet arbre *fabrecouiller* ou *falabriquier*. Indépendamment du micocoulier à fruit noir ou noirâtre, il y a le micocoulier du Levant & celui d'Amérique. Ils sont très-rares en France. M. *Astruc* a donné un Mémoire sur cet arbre, qui avec un peu de secours, fournit aisément des fourches à trois branches.

MICHEN ou MUCKEN PULVER. Les Mineurs Allemands expriment vulgairement par ces deux mots l'*arsenic testacé*, ou le *cobalt arsenical écailleux*, mis en poudre, & qu'on mêle avec de l'eau pour faire mourir les insectes. Ces parasites affamés & altérés sont fort avides de ce breuvage empoisonné : on en fait usage dans les cabinets d'étude, afin d'être délivré de la persécution des mouches. Cette substance n'est pas sans danger pour les hommes & pour les brutes : M. *Bourgeois* a vu périr un homme pour en avoir mangé dans sa soupe; il eut tous les symptômes d'une personne qui auroit avalé de l'arsenic, quoique un peu moins violens. Il a vu aussi des chiens & des chats périr pour avoir avalé du lait qui contenoit du *michen pulver*. On devroit donc prendre plus de précautions, qu'on ne fait communément, en faisant usage de cette drogue dans les maisons, pour faire mourir les mouches. Le même Observateur a remarqué plus d'une fois, qu'une forte dissolution de savon blanc dans l'eau commune avec un peu de sucre, attire également ces insectes, & les fait périr dans quelques minutes.

MICHUACANENS. *Voyez à l'article* CHIEN.

MICO. Nom donné à une espece de singe. M. *de Buffon* le place dans la famille des plus petits singes qu'il appelle *sagouins*. Cette espece de sagouins n'a ni abajoues ni callosités sur les fesses; il a la queue lâche, non prenante & d'environ moitié plus longue que la tête & le corps pris ensemble; il est très-remarquable & très-singulier par sa face, ses oreilles nues, d'un vermillon très-vif; son museau est court, ses oreilles sont grandes; son poil est d'un beau blanc argenté, &

celui de la queue d'un brun lustré & presque noir; il marche à quatre pieds & n'a environ que sept à huit pouces de longueur. Les femelles ne sont point sujettes à l'écoulement périodique; on le trouve dans les terres de l'Orenoque.

MICROSCOME, *microscomus.* Animal de mer des plus singuliers, & qui a été décrit par *Rédi*. Cet animal ne paroît à la vue & au toucher, qu'un morceau de rocher très-dur, composé de détrimens de pierres, de corail & d'autres concrétions marines. Sur cette surface qui recouvre l'animal, croissent de petites plantes marines; parmi lesquelles se trouvent aussi de petits coquillages & d'autres petits animaux, tels que des scolopendres, &c.

La figure du logement qui contient l'animal est longue; & se divise en deux branches, qui ont toutes deux à leur extrémité un petit trou rond, ouvert dans une membrane qui est cachée sous l'écorce pierreuse. L'animal ouvre & ferme ces trous à son gré; c'est par-là qu'il pompe l'eau & qu'il la rejette: lorsqu'on le manie, il la lance fort loin, de la même maniere que les *carnumi* ou *œufs de mer*, qui sont de faux glands de mer, qui n'ont point de coquilles, mais simplement une peau calleuse. Ces faux glands marins ont deux trous comme les priapes de mer, & lancent une eau fort âcre; leur chair est rouge à l'intérieur & d'un goût excellent.

Toute la cavité intérieure de l'enveloppe pierreuse qui contient le microscome, est tapissée par des expansions membraneuses & molles, qui servent de peau à l'animal, & qui enveloppent le canal des alimens, les vaisseaux des fluides, le foie & le cœur. Cet animal singulier differe des œufs de mer & des priapes de mer, non-seulement par ces parties, mais encore par sa conformation, tant intérieure qu'extérieure, & par la substance de sa chair, qui est fort tendre & d'un goût semblable à celui des huîtres & des palourdes.

MIEL, *mel.* Voyez au mot ABEILLE ce que nous

avons dit de ce suc sucré & fermentescible que ces insectes ailés ramassent avec leur trompe dans le nectaire des plantes. *Pline* a parlé d'un miel amer, dont les Naturalistes modernes ont nié l'existence. Mais en faisant attention que le miel a une saveur relative à l'espece de plante sur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe sera détruit, & l'on reconnoîtra avec *Tournefort* la bonne foi du Prince des Naturalistes Latins, injustement suspectée dans ce point.

MIELAT ou MIELÉE. On donne ce nom à une matiere fluide qu'on trouve ordinairement le soir & le matin en été, sous la forme de gouttes, attachées aux feuilles des plantes & sur les herbes, laquelle suinte des plantes mêmes. Il ne faut pas confondre le mielat avec la rosée. Le mielat est ainsi nommé de sa saveur sucrée & un peu mucilagineuse : il y en a qui paroît tenir de la nature d'une gomme dissoute, & un autre qui semble participer un peu de la résine.

M. l'Abbé *Boissier de Sauvages* vient de donner des observations sur l'origine du miel, il a observé deux sortes de mielées, qui paroissent d'ailleurs de même nature, & dont les mouches à miel s'accommodent également; elles tirent l'une & l'autre leur source des végétaux, mais d'une maniere bien différente. La premiere est cette transudation ou transpiration sensible de ce suc doux & mielleux, qui après avoir circulé avec la seve dans les différentes parties de certains végétaux, s'en sépare & va éclorre tout préparé, soit au fond des fleurs, soit à la partie supérieure des feuilles, & qui dans quelques plantes se porte avec plus d'abondance, tantôt dans la moelle, ainsi qu'on l'observe dans la canne à sucre & le maïs, tantôt dans la pulpe des fruits charnus, qui dans leur maturité ont plus ou moins de saveur douce, selon que ce suc mielleux est plus ou moins bridé par d'autres principes & plus ou moins développé ; l'autre mielée est formée par certaines especes de pucerons qui, sans nuire aux arbres, sans causer aux feuilles des difformités, telles

qu'en produit l'espece qui fait recoquiller les feuilles, & celles dont la piqûre fait croître sur les bourgeons de l'orme & du térébinthe des galles creuses, restent immobiles pendant plusieurs mois de l'année sur quelques especes d'arbres, tels que le tilleul, sucent la seve dont ils se nourrissent, & rejettent par le derriere un suc mielleux qui retombe sur les feuilles des arbres qui sont au-dessous, & que les abeilles récoltent avec un très-grand soin. C'est dans l'estomac, ou peut-être dans les dernieres voies que le suc de l'arbre, d'abord âpre & revêche sous l'écorce, prend une saveur douce, toute pareille, à en juger par le goût, à celle de la miélée végétale, tant celle qui transpire des feuilles, que celle qui naît dans le *nectarium* des fleurs.

MIGNARDISE. *Voyez* Œillet frangé.

MIGRANE. Espece de crabe de mer, dont les premieres jambes sont dentelées comme la crête d'un coq.

MIGUEL DE TUCAMAN. Serpent du Paraguay de l'espece de ceux que l'on nomme *double marcheur* ou *amphisbene*. Voyez ces mots.

MIL. *Voyez* Millet.

MILABRE. Nom donné à un petit insecte qui se trouve sur les fleurs. On ne connoît que peu ou point son histoire.

MILAN, *milvus*. Nom que l'on donne à plusieurs oiseaux de proie : on distingue entr'autres le *milan royal* & le *milan noir*.

Le Milan royal, *milvus vulgaris aut regalis*, est un fort oiseau, long de deux pieds, avec une envergure de cinq : son bec a environ deux pouces de long, la partie supérieure qui est la plus longue, est courbée comme dans les oiseaux de proie; ses yeux sont larges, l'iris en est d'un beau jaune pâle; ses jambes & ses pattes sont jaunes, la serre du milieu a un taillant aigu en dedans : il a les plumes de la tête, du cou, du menton de couleur de frêne, bigarrées de lignes noires, celles de la poitrine, du ventre & des cuisses d'un brun rougeâtre, tachetées de noir; le dos est d'un brun

foncé, ainſi que les plumes qui ſont près de la queue. L'enſemble du plumage eſt ſouvent tacheté de blanc. Cet oiſeau ſe cache l'hiver; il eſt ſujet à la goutte. Le ſacre & le duc lui font cruellement la guerre; il n'y a gueres que le ſacre qui ſe puiſſe élever auſſi haut que lui; il fond ſur lui & le ramene à terre à force de coups de griffes ou de bec. Le milan royal lorſqu'il vole, étend ſes ailes & ſe balance en l'air, où il demeure long-temps pour ainſi-dire immobile, ſans que ſes ailes faſſent le moindre mouvement, & il fend l'air d'un endroit à l'autre ſans ſe remuer beaucoup. On le diſtingue des autres oiſeaux de proie par ſa queue fourchue. Ce vigoureux oiſeau eſt un terrible deſtructeur de poulets, de jeunes canards & d'oiſons; à la ville comme à la campagne, il entre hardiment dans les cours.

Le milan royal eſt le ſeul qui ſe trouve dans notre climat. On l'a nommé *milan royal*, parce qu'il ſervoit au plaiſir des Princes qui lui faiſoient donner la chaſſe & livrer combat par le faucon ou l'épervier. On voit en effet avec plaiſir cet oiſeau lâche, quoique doué de toutes les facultés qui devroient lui donner du courage, ne manquant ni d'armes, ni de forces, ni de légéreté, refuſer de combattre & fuir devant l'épervier beaucoup plus petit que lui, toujours en tournoyant & s'élevant pour ſe cacher dans les nues, juſqu'à ce que celui-ci l'atteigne, le rabatte à coup d'ailes, de ſerres & de bec, & le ramene à terre moins bleſſé que battu, & plus vaincu par la peur que par la force de ſon ennemi.

Cette eſpece de milan eſt commune en France, ſurtout dans les provinces de Franche-Comté, du Dauphiné, du Bugey, de l'Auvergne, & dans toutes les autres qui ſont voiſines des montagnes. Ce ne ſont pas des oiſeaux de paſſage, car ils font leur nid dans le pays, & l'établiſſent dans des creux de rochers, leurs œufs ſont blanchâtres, avec des taches d'un jaune ſale.

Le Milan noir, *milvus niger*. Les grandes plumes des ailes ſont noires. Cet oiſeau au défaut de viande

se nourrit de fruits. *Belon* marque en avoir vu en hiver manger des dattes sur les palmiers. Au Caire il est assez hardi pour aller sur les fenêtres des maisons. Son vol est très-agile, & quoique plus petit que le précédent, il fatigue encore davantage le sacre dans les combats qu'ils ont ensemble.

Le milan est regardé comme l'oiseau de proie de la troisieme espece. Sur la côte d'Or en Afrique, sa hardiesse est si étrange, qu'il arrache en plein jour au milieu des marchés, les poissons & autres alimens de la main des Negres, surtout de celle des femmes.

Le milan noir est un oiseau de passage qui quitte notre climat en automne pour se rendre dans des pays plus chauds : on les voit passer le Pont-Euxin en automne en files nombreuses, & repasser dans le même ordre au commencement d'Avril. Ils restent pendant tout l'hiver en Egypte, & sont si familiers qu'ils viennent dans les villes & se tiennent sur les fenêtres des maisons : ils ont la vue & le vol si sûrs, qu'ils saisissent en l'air les morceaux de viande qu'on leur jette.

On donne aussi le nom de milan au *fau-perdrieu* ; mais celui-ci est du genre du *buzard*. Voyez FAU-PERDRIEU.

MILAN MARIN, *milvago*. C'est un poisson de mer volant, à nageoires épineuses. Les Provençaux l'appellent *belugo*, parce que sa tête luit la nuit comme des étincelles de feu. Il a la tête large, carrée, osseuse, serrée entre les deux yeux, le corps rond & long d'un pied & demi ; il est couvert d'écailles fort dures, âpres & disposées depuis la tête jusqu'à la queue en lignes parallèles : le dos est de couleur noirâtre, ses ailes ne sont autre chose que des nageoires qu'il approche des ouies, & qui s'étendent jusqu'à sa queue ; il en a deux de chaque côté : la couleur en est olivâtre, mais les bords sont ornés de taches rondes, bleuâtres, tirant sur le blanc. Par le moyen de ses ailes à rayons, ce poisson s'éleve au-dessus de l'eau comme un jet de pierre, & il peut voler ainsi par élans tant que ses ailes

ſont humides : dès qu'elles ſe ſechent, il retombe : par là il évite ſouvent de devenir la proie des dorades qui ſont ſes ennemis & qui le pourſuivent.

Il y en a une autre eſpece qui eſt garnie au derriere de deux grandes & fortes épines qui lui ſervent de défenſe. Le palais de ce poiſſon a l'éclat d'un charbon enflammé. Des Ichtyologiſtes regardent le milan marin comme une eſpece d'*hirondelle de mer*, ou de *faucon marin*. Voyez Poisson volant.

MILANDRE. Eſpece de chien de mer. *Voyez* Mélandre.

MILLE-CANTON. Nom que l'on donne à de très-petites perches qui n'ont pas encore fait leur accroiſſement & qui ſe prennent au mois de Juillet dans le lac de Geneve ; elles ſont beaucoup plus abondantes dans le lac de Neufchâtel ou d'Yverdon : dans ce temps elles ne ſont pas plus groſſes que les plus petits fers de lacets. On en prend une grande quantité dans les années où les eaux ſont baſſes. C'eſt un mets fort délicat : c'eſt ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, & de la *ſotteville* à Rouen : on publie quelquefois des défenſes de pêcher le mille-canton, pour empêcher que les rivieres ne ſe dépeuplent.

MILLE-FEUILLE, ou Herbe a la coupure ou aux voituriers, *mille-folium vulgare album*, eſt une plante qui croît preſque par-tout le long des grands chemins, dans les lieux incultes, ſecs, dans les cimetieres, dans les pâturages, *&c.* Sa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, noirâtre ; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, cannelées, velues, rougeâtres, moelleuſes & rameuſes vers leurs ſommités : ſes feuilles ſont rangées le long d'une côte par paires : leurs parties oppoſées ſont preſque égales & elles repréſentent une plume d'oiſeau ; elles ſont d'ailleurs toutes labourées de petits ſillons, dit *Haller* : elles ont une odeur aſſez agréable & un goût un peu âcre : ſes fleurs naiſſent en été aux ſommets des branches, en petites ombelles : chaque fleur eſt petite, radiée,

blanche ou un peu purpurine, odorante, soutenue par un calice cylindrique & écailleux : elles sont suivies par des semences menues.

Cette plante est vulnéraire, résolutive & astringente : on l'emploie intérieurement & extérieurement pour arrêter toutes sortes d'hémorrhagies; elle est encore très-utile contre les hémorrhagies & les fleurs blanches trop abondantes; cependant les femmes & les filles sujettes au flux hémorrhoïdal ne doivent pas trop en continuer l'usage, qui leur causeroit une suppression de regles plus fâcheuse que les hémorrhoïdes. Son suc déterge d'une maniere surprenante les ulceres vomiques du poumon. *Stahl* en tiroit une essence stomachique & vulnéraire, dont il faisoit un grand usage. M. *Bourgeois* dit que cette herbe pilée & appliquée sur les piqûres & enclouûres des pieds des bestiaux & des chevaux, est le plus excellent remede qu'on puisse mettre en usage. *Voyez* la Dissertation de *Hoffman* sur la *mille-feuille*.

M. *de Tournefort* distingue encore huit autres especes de mille-feuille. M. *Haller* rapporte que le *millefolium nobile* de *Tagus* est plus rare, mais plus haut & plus odorant que le mille-feuille commun. On le distingue par les divisions de ses feuilles moins nombreuses & plus éloignées.

MILLE-GRAINE. C'est le *piment*.

MILLE-GREUX. Sur nos côtes on donne ce nom à différentes sortes de jonc marin qui bordent les côtes.

MILLEPEDE ou ARAIGNÉE DE MER, *millepeda*. Nom que les Conchyliologues donnent à une espece de coquillage univalve du genre des murex. Il est ainsi nommé du nombre des pieds qu'on voit au pourtour de son aile qui est fort étendue : le corps est tout rempli de bosses & de tubercules; la queue est alongée & recourbée. On lui donne aussi le nom de *mille-pedes* au *millepieds*. Voyez ce mot.

MILLEPERTUIS, *hypericum vulgare*. Plante qui croît abondamment dans les champs, dans les bois &

aux lieux incultes. Sa racine eſt dure, jaunâtre & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, ligneuſes, rondes, rougeâtres & rameuſes. Ses feuilles naiſſent deux à deux à l'endroit des nœuds de la tige, oppoſées, ſans queue, liſſes, veinées, & paroiſſant perforées en nombre d'endroits lorſqu'on les expoſe au ſoleil & qu'on regarde à travers. Mais ces points tranſparens ne ſont autre choſe que des véſicules remplies d'un ſuc huileux, d'une ſaveur aſtringente & un peu amere, & qui laiſſe de la ſécheresse ſur la langue. Ses fleurs naiſſent en grand nombre aux ſommités des branches : elles ſont jaunes & diſpoſées en roſe. Il leur ſuccede pour fruits de petites capſules à trois coins, empreintes d'un ſuc rouge, diviſées en trois loges remplies de ſemences très-petites, luiſantes, d'un brun noirâtre, d'une ſaveur amere, réſineuſe & d'une odeur de poix.

Les fleurs & les ſommets remplis de graines, étant pilés, répandent un ſuc rouge comme du ſang, d'une odeur aſſez agréable. Cette plante contient beaucoup d'huile eſſentielle, ſemblable à l'huile de térébenthine.

Le millepertuis ordinaire eſt d'un grand uſage, & ſert beaucoup dans pluſieurs maladies : il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires ; on s'en ſert pour mondifier & conſolider les plaies & ulceres tant internes qu'externes, & notamment pour les contuſions. Il guérit le crachement & le piſſement de ſang ; réſout le ſang grumelé & excite les regles. On le recommande beaucoup pour détruire les vers, pour la paſſion hyſtérique & l'aliénation de l'eſprit : auſſi l'appelle-t-on *fuga dæmonum*. Cette plante eſt la baſe de la plupart des baumes par infuſion & par diſtillation. Dans les boutiques on tient une huile de millepertuis faite par infuſion ; elle eſt rougeâtre. A Montpellier on macere les fleurs de cette plante dans une liqueur réſineuſe, tirée des véſicules d'orme. Aujourd'hui des perſonnes tirent des fleurs une belle teinture jaune pour colorer les laines & les ſoies.

On donne le nom d'*aſcyron* à deux autres eſpeces de millepertuis. Le véritable *aſcyrum* a la tige carrée: l'autre eſt un millepertuis rampant. M. *de Tournefort* compte vingt-deux eſpeces de millepertuis, indépendamment de celle qu'il trouva en voyageant de Sinope à Trébizonde; il l'appelle *millepertuis oriental à feuiles de l'herbe à éternuer.*

MILLEPIEDS D'AMÉRIQUE ou CENTIPEDES, *millepedes*, ſont des animaux ovipares, dont le corps eſt fort long, à anneaux, fourni d'une très-grande quantité de pieds : il y a des perſonnes qui les confondent mal-à-propos avec les *cloportes*, inſectes auxquels on a donné autrefois ce nom. Les millepieds dont il eſt queſtion, ſont de différentes couleurs, grandeurs & formes. Près de la bouche ſortent deux pinces garnies d'ongles noirs, pointus & crochus, leſquelles ſervent à l'animal pour ſe ſaiſir des autres ſortes d'animaux dont il ſe nourrit : voilà les armes avec leſquelles l'animal pique violemment. *Seba* a vu un millepieds qui avoit deux pieds fort longs, qui ſortoient de la partie poſtérieure de ſon corps; chacun de ces pieds qui étoit formé de quatre articulations, étoit auſſi muni d'un croc pointu. La tête qui ſemble n'être qu'une longue articulation rouſsâtre, porte deux longues cornes ou antennes pointues, filiformes, articulées, & deux petits yeux noirs. Cet inſecte ſe loge aſſez communément dans le bois des vaiſſeaux. Ces animaux ſe mettent en rond pour ſe repoſer. En conſidérant leur maniere de vivre, on les prendroit pour des eſpeces de vers de mer.

Les millepieds d'Amboine & de la mer de Hollande, dont parle *Séba*, ſont une eſpece particuliere de ces grands vers de mer qui ſe fourrent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer; *voyez* VER DE MER & TARET.

Les millepieds terreſtres d'Amérique ſont comme cruſtacés, leur robe eſt dure; ils ſe trouvent dans les bois & lieux incultes, & nuiſent beaucoup aux Negres;

gres; car leur piqûre est aussi dangereuse que celle du scorpion, mais par bonheur les serpens aveugles en diminuent le nombre. On les appelle *malfaisans*, parce que leur piqûre cause une vive douleur suivie quelquefois d'une enflure considérable, toujours accompagnée d'inflammation & souvent de la fievre. Leurs écailles sont convexes & emboîtées les unes sur les autres, comme celles de la queue d'une écrevisse. Les cabinets des Curieux en conservent qui sont d'une grosseur monstrueuse; leur figure est hideuse. Le millepieds d'Amérique est plus large qu'épais, il marche avec une aisance & une agilité étonnante; mais si par accident il perd une de ses pattes, sa course devient plus lente & sa marche plus gênée. Cet animal peut se tourner de toutes parts. La femelle n'a point de cornes: elle porte ses œufs comme la salicoque sous le ventre; dès que les petits millepieds en sont sortis, ils quittent aussi-tôt la mere, commencent à ramper & se répandre par-tout à la ronde.

Ces animaux se trouvent aussi abondamment aux Indes Orientales qu'en Occident, & singulierement au Cap de Bonne Espérance, où ils ont jusqu'à sept pouces & plus de longueur; leur couleur est fauve. *Voyez maintenant l'article* SCOLOPENDRE.

MILLEPIEDS A DARD. M. *de Réaumur* a donné ce nom à des insectes (vers aquatiques) qui n'ont que sept à huit lignes de longueur. Ils sont remarquables par une trompe ou dard charnu qu'ils portent en devant de leur tête, & qu'on ne trouve pas aux millepieds des autres especes: ils se soutiennent dans l'eau & y nagent au moyen des inflexions qu'ils font faire à leurs corps avec vîtesse; ils se reposent & ils rampent sur tous les corps qu'ils rencontrent. M. *Trembley* dit qu'on en trouve beaucoup sur les plantes aquatiques, & qu'ils deviennent la nourriture des polypes d'eau douce. Les millepieds à dard peuvent être regardés aussi comme de véritables polypes, puisqu'ils ont la propriété d'être multipliés en les coupant, c'est

à-dire, que toutes les portions coupées de leur corps deviennent autant de millepieds ſemblables au premier. *Voyez* POLYPES.

MILLEPORE ou MILLEPORITE, *millepora*, eſt une production à polypier : cette habitation de polypes eſt communément de figure d'arbre ou de buiſſon rameuſe ou feuillée, dont la ſuperficie ou les extrémités ſont marquées de quantité de petits pores ſimples qui vont juſqu'au centre de la tige, en traverſant tout le corps pierreux en maniere de réſeau.

Les millepores different des madrépores ; ceux-ci ſont toujours étoilés ; ces étoiles s'y préſentent d'une maniere très-diſtincte, au lieu que les millepores n'ont que des trous ſimples non étoilés ; du moins ils ne le paroiſſent pas à l'œil ni à la loupe.

On connoît le beau *millepore à feuilles de chou* qui ſe trouve près de Curaçao ; les feuilles ſont blanches, larges, minces, étendues & piquées de petits trous ronds. Il y a auſſi le millepore appelé la *fraiſe de veau*, ſes feuilles ſont plus épaiſſes, moins éparpillées, plus ſerrées & imitent par les plis & replis de leurs extrémités une fraiſe de veau bien dentelée & bien frangée.

Parmi les millepores branchus ſortant de la mer, ou devenus foſſiles, *milleporites*, il y en a dont la ſuperficie eſt couverte de petites cavités peu profondes en apparence ; d'autres ſont couverts de pointes épineuſes & poreuſes, d'autres ont les branches comprimées en forme de cornes de daim, poreuſes ou comme piquées de trous d'épingles, c'eſt une ſorte de *frondipore* ; d'autres ont les branches compoſées d'écailles ou de petits tubercules, ou de véſicules poreuſes. Les millepores à forme de buiſſon ſont également ſolides & à pores ſimples. Tous les trous des millepores pénetrent dans l'intérieur & ont ſervi de logement aux polypes qui en ont été les architectes. *Voyez l'article* ESCARE *au mot* CORALLINE.

MILLET ou MIL, *milium*. Il y a quantité d'ef-

peces de millet qui font partie de la famille des *graminées* ; mais nous ne parlerons ici que de celles qu'on cultive ; ſavoir, le *grand millet d'Afrique*, nommé auſſi *ſorgo* ſur la côte de Guinée ; le *grand millet noir* ; le *millet d'outremer*, & le *petit millet* ou *mil commun*.

Le GRAND MILLET ou SORGO, *ſorgum ſive melica, aut milium arundinaceum, ſubrotundo ſemine nigricante*, pouſſe pluſieurs tuyaux ſemblables à ceux des roſeaux, à la hauteur de huit ou dix pieds, articulés, remplis d'une moelle blanche & douceâtre que *Mathiole* vante comme un remede contre les écrouelles. Des nœuds des tuyaux ſortent des feuilles aſſez ſemblables à celles du roſeau, garnies de petites dents pointues qui coupent les doigts quand on les manie, en faiſant deſcendre la main le long de la feuille. Ses fleurs naiſſent au ſommet des tiges en maniere de bouquets ; elles ſont ſans pétales, petites, jaunes, compoſées de trois étamines qui ſortent du milieu d'un calice à deux feuilles : il y a communément un calice mâle ſtérile, porté ſur un pédicule à côté d'un calice hermaphrodite fertile, qui eſt ſeſſile & aplati par le dos. Aux fleurs ſuccedent des ſemences plus groſſes que celles du millet ordinaire. Elles ſont ovales, noires (l'eſpece qui a une ſemence blanche ſe cultive à Malthe, & y eſt connue ſous le nom de *carambaſſe*). Lorſque les ſemences ont été ſecouées ; car elles ne tombent point d'elles mêmes, il reſte des pédicules en forme de gros filamens, dont on ſe ſert pour faire des broſſes. La racine de ce millet eſt compoſée de groſſes fibres. Ses tiges ou tuyaux rougiſſent quand la ſemence murit.

Le *grand millet* ou *ſorgo* aime une terre graſſe ou forte & humide. Il a été apporté d'Afrique en Eſpagne, & de là dans les autres pays chauds où on le cultive principalement. Le plus grand uſage que l'on faſſe de ce grain dans ce pays, eſt pour engraiſſer les poules, les pigeons & toute la volaille, dont il rend la

chair exquiſe ; cependant en Italie les gens de campagne le font moudre & en font du pain, mais qui eſt brunâtre, âpre & de difficile digeſtion, & qui fournit moins de nourriture que le froment. Il y a peu de plantes qui produiſent auſſi abondamment que le millet d'Afrique ; pour un grain qu'on a ſemé, on en recueille au moins cent ſoixante. Cette eſpece de millet eſt rarement expoſée aux inſultes des oiſeaux ; elle n'exige pas une culture pénible, & n'épuiſe pas trop la terre où on l'a ſemée à proportion de ſon grand produit. On cultive aujourd'hui le *ſorgo* ou *ſorgho* dans les climats chauds & même dans les tempérés ; nous en avons vu des champs entiers en Suiſſe. La graine qui eſt moins nourrie eſt une ſorte d'*épautre* ou de *froment locar*. Voyez ce mot. L'eſpece, quand elle eſt belle, eſt recherchée. Voyez les *Memoires de la Soc. économ. de Berne.*

Le *petit millet* ou *millet ordinaire*, *milium vulgare, ſemine luteo aut albo*, differe de l'autre par la petiteſſe de la plante & des grains qui ſont blancs ou jaunâtres, & que l'on donne tant aux oiſeaux de voliere que de baſſe-cour. Toutes ſes fleurs ſont hermaphrodites.

Les Botaniſtes ont placé pendant long-temps le *ſorgo* dans la claſſe des millets ; mais actuellement, à cauſe de la diverſité des caracteres de ſa fleur, ils en font un genre à part.

Le petit ſe plaît particulierement dans une terre douce & légere, même ſablonneuſe ; on doit le ſemer fort clair & le recouvrir de terre. Le jeune millet craint beaucoup les gelées, c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer qu'en Mai ; on peut même en ſemer encore vers la fin de Juin. Un mois après que le millet eſt levé, on éclaircit les pieds, & il faut laiſſer ſept à huit pouces de diſtance entre chaque pied, ſans quoi il produiroit peu, & ſa tige ſeroit courte. Le millet ſemé en Mai ſe récolte ordinairement en Septembre, & celui qui a été ſemé en Juin ſe recueille vers la fin d'Octobre. On a obſervé que les millets tardifs grenent

moins que ceux qui sont hâtifs. Ces sortes de plantes épuisent un peu les terres, ainsi que le blé de Turquie. Lorsque les pannicules du petit millet sont en grains, on doit garnir le champ de quelque épouvantail, autrement les oiseaux en auroient bientôt fait la récolte.

Les femmes font la récolte du millet en coupant les pannicules ou épis près du dernier nœud. On en lie plusieurs ensemble par paquets, & on les suspend pendant quelques jours à des perches pour mieux sécher. On bat ces pannicules au fléau; & lorsque ce grain a été serré bien sec, il se conserve très-bien, quoiqu'on ne le remue que rarement, & le charançon ne l'attaque pas. Les tiges étant fauchées & desséchées servent à brûler; elles font un bon engrais à la terre, & les racines qui restent enterrées fournissent assez de nourriture pendant deux ans aux vers du froment. Si l'on vouloit garantir des vers le blé ensemencé, il n'en faudroit semer que dans des terrains qui auroient produit l'année précédente du millet, & sur-tout de celui d'Afrique. On prépare avec le millet mondé & nettoyé de sa coque, des mets qui ressemblent assez au riz. La bouillie qu'on en fait est exquise & très-alimenteuse; cinq livres de sa farine avec suffisante quantité de lait, peuvent fournir un repas à vingt-cinq personnes. Voilà l'aliment ordinaire des Maures & des Negres. M. *Haller* dit qu'en Italie on fait avec le millet une décoction qu'on emploie dans la petite vérole.

Dans la Guiane, le mil se récolte deux mois après qu'il a été semé: les Sauvages le rôtissent sur les charbons & le mangent. Les Galibis en font du palinot, (espece de bierre) On est obligé dans ce pays de faire garder les pieces de mil par de vieux Negres, car les singes en sont fort friands & s'assemblent par troupes pour l'arrracher. On fait avec la farine du mil du mateté & des especes de langous, qui valent bien les especes de cassaves faites avec la farine du *manihot*. (Voyez ce mot pour ce qui concerne la préparation de ces

ſubſtances.) On met dans les langous faits de farine de mil de l'huile de palmier d'Aouara; les Negres s'en nourriſſent auſſi.

MILLOCO. Dans le Bourdelois on donne ce nom au grand millet d'Afrique. *Voyez* MILLET.

MILLOUIN. C'eſt l'oiſeau de Pénélope de *Jonſton*; il eſt fort ſingulier qu'on ait donné à cet oiſeau le nom de la Reine d'Itaque; & d'après quel rapport? Il eſt un peu moins gros qu'un canard domeſtique; il a la tête, la gorge & la plus grande partie du cou d'un beau marron: le bas de ſon cou & la partie antérieure de ſon corps ſont de couleur de ſuie, avec des pointes de gris-blanc aux plumes de la poitrine. On le trouve ſur les bords de la mer, dans les marais. Il y a encore deux autres millouins, dont le dernier appartient au nouveau Monde, il eſt à peu près de la même corpulence que le précédent. Le premier a la tête, la gorge & une partie du cou d'un marron obſcur; il a le deſſus du corps noirâtre, & le deſſous blanc.

Le *millouin du lac du Mexique* eſt rayé de fauve de brun, preſque ſur toutes les parties ſupérieures du corps. *Voyez* CANNE PÉNÉLOPE *à la ſuite de l'article* CANARD.

MIMEUSE ou MIMOSE. *Voyez* SENSITIVE.

MINEL DU CANADA. *Voyez* CERISIER.

MINÉRALISATEURS & MINÉRALISATION. La minéraliſation eſt une opération par laquelle la Nature combine une ſubſtance métallique avec du ſoufre ou avec de l'arſenic, ou avec l'acide marin, ou avec l'une & l'autre de ces ſubſtances à la fois. Par cette combinaiſon l'aſpect du métal, ainſi que ſes propriétés conſtituantes, eſt entierement changé, déguiſé, tous les métaux prennent alors une infinité de formes & de couleurs qui les rendent méconnoiſſables à ceux qui n'ont point les yeux accoutumés à les voir dans l'état de mine ou minérai. C'eſt ainſi que l'argent qui eſt blanc lorſqu'il eſt minéraliſé ou combiné avec le ſoufre & l'arſenic, prend la forme de criſtaux rouges,

quelquefois transparens. S'il n'y avoit que du soufre, la mine d'argent seroit grise & tendre. La mine de plomb minéralisée par le soufre, affecte une forme cubique. Ce même métal combiné avec de l'arsenic a une figure cristalline tantôt verte & tantôt blanche, &c. L'étain minéralisé par l'arsenic est en cristaux d'un gris brun & polygones. L'antimoine combiné avec le soufre, a une forme striée. L'arsenic uni au soufre, donne, suivant les proportions, l'orpiment ou le réalgar. Le soufre combiné avec le mercure donne le cinabre. Il semble que le bismuth & l'or soient les seules substances métalliques qu'on n'a point encore rencontré absolument *minéralisées*. La Chimie est parvenue à imiter la Nature dans un grand nombre de ses minéralisations.

On appelle aussi *substances minéralisées* celles dont les interstices ou pores ont été remplis par des infiltrations ou vapeurs minérales ou métalliques : ce sont des opérations lentes & successives. Il y a des minéralisateurs, tels que les pyrites sulfureuses, qui se trouvent dans le bois devenu fossile, & le brûlent souvent en se décomposant. Les métaux minéralisés par le soufre & l'arsenic sont plus difficiles à se réduire que s'ils en étoient privés : les os minéralisés ou pénétrés par une dissolution de cuivre, forment les turquoises. Les spaths qui sont colorés, sont pesans, fusibles & presque toujours minéralisées par le fer ou par le cuivre ; les quartz le sont plus rarement, mais ils sont souvent recouverts de cristaux pyriteux qui, dans leur état de fluidité, n'ont pu s'y infiltrer, & se sont attachés à la superficie extérieure. *Voy. ci-dessous à l'article* MINÉRAUX.

MINÉRAUX ou MINÉRAIS, *mineralia*. Le mot *minéral* exprime & comprend ordinairement tout ce qui se tire de la terre, c'est-à-dire tout ce qui appartient au regne minéral : cependant pour lui donner plus de précision ou un sens plus particulier, on ne comprend sous ce nom que les corps qui renferment ou

des pyrites ou des ſels, ou des bitumes & ſoufres, ou des parties métalliques, ſoit de demi métaux, ſoit de métaux. (*Voyez ces mots & le ſuivant.*) En ſorte que par *minéral* on déſigne une mine dans ſa matrice terreuſe ou pierreuſe.

Les *minéraux métalliques* contiennent plus de métal que de terre non-métallique, tandis que ceux qui contiennent plus de ſoufre, d'arſenic, &c. c'eſt à-dire, plus de minéraliſateurs que de métal, ſont des pyrites, &c. dont on ne peut retirer le métal avec profit. *Voyez* PYRITES. La Saxe, l'Allemagne, la Suede, le Danemarck, l'Angleterre, la Hongrie & la France fourniſſent des minéraux métalliques de la plus grande beauté.

MINES, *mineræ*. Ce nom ſe donne tantôt au lieu ſouterrain d'où on tire le minéral, & qui eſt proprement la *miniere*; & tantôt aux glebes de minérai ou de minéral d'où on tire le métal, *glebæ metallicæ* : l'on entend plus particulierement ſous le terme de *mine* les mélanges que la nature produit dans ſes atteliers ſouterrains, en uniſſant avec les plus petites parties métalliques différentes matieres étrangeres, de façon que ces parties métalliques ſe trouvent deſtituées de toutes les propriétés & de tous les caracteres des métaux, juſqu'à ce que l'art venant à les dégager de leurs minéraliſateurs & de tout ce qui n'eſt point de leur ſubſtance, elles prennent une forme véritablement métallique, & deviennent métaux ou demi-métaux. On donne auſſi le nom de *mines*, quoiqu'improprement, aux endroits d'où l'on tire du diamant ou du criſtal; on dit *mine de diamant*, *mine de criſtal*. Pour avoir une idée générale du mot de mines, *voyez les articles* FENTES, FILONS, MATRICES, MÉTAUX, DEMI-MÉTAUX, MINÉRAUX, &c. où l'on verra que les mines métalliques ſont quelquefois égarées, & que les minérais ſont d'autres fois ſéparés çà & là dans les fiſſures des rochers. Les *mines fixes* ſont les meilleures, ſur-tout quand elles ſont étendues en longueur & en

profondeur en façon de rameaux, en filons, en veines, qui se suivent; & pour l'ordinaire elles sont enfermées ou soutenues par un double têt de pierres.

La présence d'une mine ou d'une miniere de bonne qualité, riche, abondante, est ordinairement annoncée par plusieurs indices extérieurs; par exemple, par les sables des rivieres voisines où l'on trouve des paillettes minérales; par des traces de terre tendre & onctueuse nommée *besteg;* par le guhr qu'on rencontre dans les fentes des collines rapides; par la situation du terrain qui est montueux & aride. L'expérience a appris que les sommets des montagnes qui contiennent des filons métalliques s'étendent assez horizontalement vers le sud-est, & s'abaissent ensuite par degrés vers le nord-ouest. Le bas de ces montagnes est pour l'ordinaire coloré, terminé en pente douce & souvent ombragé par des arbres touffus, quelquefois verts, tortueux, noueux, séchés par la cime. D'autres fois le sommet de ces montagnes est couvert de plantes vivaces, dont les feuilles sont noirâtres. Quand des feux follets, des météores ignées, des vapeurs subtiles & sulfureuses qui en exhalent, fondent très-vîte la neige qui y tombe en hiver, ou qu'on apperçoit, dès la crête ou sur la croupe de la montagne, des indices de filons métalliques, qui se décelent par des veines de quartz ou de spath communément vitreux, des matieres ferrugineuses; alors on doit trouver la miniere dans le milieu de la colline. L'expérience nous apprend encore que dans les endroits où des filons courent sous terre ou à peu de profondeur, les tiges des grains qu'on a semés à la surface, jaunissent & se flétrissent souvent dès qu'elles sortent de terre. Si les eaux qui descendent des montagnes sont thermales, c'est une marque qu'en rétrogradant leurs cours on y trouvera des pyrites, &c. Tous ces indices, pris séparément, sont équivoques; mais plusieurs réunis forment une plus grande probabilité. Les montagnes qui renferment les célebres mines du Pérou, présentent presque toutes ces indications, & on les trouve

raſſemblées dans pluſieurs des Cantons de la Suiſſe, de la Saxe, du Nord, Les montagnes à filons, quoique de l'ordre des primitives, ſont ordinairement d'une élévation médiocre, régulieres, intactes, & ſans dérangement.

Pluſieurs Auteurs anciens font mention dans leurs Livres de différentes mines que nous ne connoiſſons plus. La France où elles ne ſont pas actuellement communes, en comptoit autrefois de très-riches. *Strabon*, dans ſa Géographie, nous dit que les Romains tiroient abondamment des métaux de France, au point qu'elle pouvoir à cet égard le diſputer avec l'Eſpagne; *Pline* nous parle de l'or qui ſe trouvoit dans la Gaule, nous ignorons l'emplacement de ces anciennes mines; ont-elles été totalement épuiſées? Non, elles exiſtent probablement encore en partie; mais la fureur des guerres, la barbarie & la révolution des temps en ont effacé juſqu'à la trace. Il ſeroit digne d'un Savant de s'occuper dans les Auteurs anciens, de la recherche de tout ce qui peut être relatif aux mines des pays que nous connoiſſons; il eſt à préſumer qu'après une inſpection étudiée des lieux, on viendroit peut-être à bout de faire des découvertes heureuſes, & l'on trouveroit certains emplacemens de ces anciennes mines, dont pluſieurs s'étant certainement reproduites, offriroient encore de nouvelles richeſſes.

Lorſqu'on eſt certain de l'exiſtence d'une mine dans un endroit, il faut avant que d'en impétrer la conceſſion, conſidérer s'il y a un fort ruiſſeau & des bois voiſins de ce lieu; enſuite faire l'eſſai de la mine, mais ſur-tout il faut ſe garantir de l'erreur dans les opérations & le calcul; autrement on ſe ruineroit bientôt, ainſi que tous les intéreſſés : enſuite on fait des puits ou bures, pour aller chercher la matiere minérale, & l'on y établit des machines pour en épuiſer les eaux & y renouveller l'air, &c. *Voyez notre Minéralogie & l'Article des Mines, traduit par M. Hellot*, &c. pour les autres formalités dans l'exploitation d'une

mine. *Voyez aussi l'article* EXHALAISON *de cet Ouvrage.*

On ne peut trop encourager à l'étude des minéraux, & à trouver des moyens d'économie dans l'exploitation générale de ces substances si utiles à la société civile. Dans le Nord les Souverains encouragent les Travailleurs par des franchises & des priviléges qui leur font fermer les yeux sur les dangers qui accompagnent la profession de mineur & la dureté de ce travail. En effet, le travail des mines étoit un supplice chez les Romains; il faut passer la plus grande partie de sa vie enterré tout vivant dans des souterrains où l'on est privé de la lumiere du jour, & continuellement en péril d'être noyé, ou étouffé ou écrasé.

Jusqu'ici les Minéralogistes ont considéré les mines métalliques sous trois états différens, 1°. ou comme *fusibles* par elles mêmes; 2°. ou qui se fondent facilement à l'aide d'un intermede; 3°. ou qui entrent en fusion difficilement, même avec des fondans. M. *Gellert* les distingue en *mines séparables* dans le lavoir, en *mines inséparables*, mais fusibles; & en mines *rapaces* ou presque *intraitables*.

Rarement on trouve purs les minéraux: ils sont plus communément minéralisés, c'est-à-dire masqués & comme déguisés par les substances avec lesquelles ils sont combinés. (Quelquefois ils sont dans l'état de chaux.) L'or paroît être le seul des métaux qui fasse exception à cette regle, mais il est souvent allié. L'argent est mêlé avec du plomb; le cuivre est souvent mêlé avec du fer, & contient outre cela une portion d'argent. Que de moyens n'a-t-il pas fallu imaginer pour séparer & conserver certains minéraux qu'on avoit intérêt de garder! Ils exigent souvent des traitemens différens de ceux des métaux en raison des propriétés qui les différencient. Sans être partisan des Adeptes, pourrions-nous ne pas croire que les travaux de l'Alchimie, qui ont pour objet l'*amélioration*, la *maturation* la *transmutation* des métaux, que ces travaux, dis-je,

ont jeté un grand jour sur la science de la métallurgie? Il y a des métaux qui sont plus communs en quelques climats que dans d'autres; l'or & l'argent se trouvent plus abondamment près des Tropiques, & les autres métaux vers le Septentrion; le fer est rare dans les climats chauds. La plupart de nos mines sont communément plus riches à l'horizon du bas de la montagne: celles des Provinces septentrionales de l'Asie, telles qu'en Sibérie, se trouvent à la surface de la terre; tandis que celles du Nord de l'Europe, notamment les mines de cuivre de Suede, pourroient être fouillées jusqu'à plus de quatre cents toises de profondeur. Les mines d'argent de Sainte-Marie, la mine de sel de Pologne, la mine de charbon d'Ingrande en Bretagne, la mine de plomb de Poulavoine dans la même Province, la mine de mercure d'Ydria, celle de cinabre d'Almaden, la mine d'étain de Cornouailles, la mine d'orpiment de Turquie, la mine de cobalt en Saxe, la mine d'or de Chemnitz, & quantité d'autres especes, se fouillent aussi à des profondeurs considérables. Il n'y a point de mine qui n'ait des particularités & des détails qui méritent l'attention du Physicien, du Chimiste & du Naturaliste. Chaque mine a sa forme ou son apparence extérieure: c'est l'usage qui apprend à les distinguer & à les reconnoître. C'est en visitant les cabinets des Naturalistes ou les atteliers des Mineurs de chaque espece de mines, qu'on peut s'en instruire, & notamment en descendant dans les galeries. Quand on réfléchit que les mines ou filons paroissent produites par cristallisation & par des vapeurs souterraines & chaudes qui s'attachent dans les fentes des montagnes qu'elles remplissent peu-à-peu, on doit convenir que ces vapeurs, qui par rapport à leur origine peuvent être de différente nature, se mêlent entr'elles de plusieurs façons très-différentes: de ces exhalaisons différemment combinées naissent peu-à-peu, toutes les especes de mines & de mélanges métalliques qui se trouvent assez souvent dans le même endroit du même

filon. Ce sont de semblables exhalaisons qui incrustent des morceaux de bois, des coquilles, des ossemens & autres matieres tout à fait étrangeres au regne minéral. A Orbrisseau en Boheme on trouve du bois changé en mine de fer : en Bourgogne on trouve des coquilles dont on retire de très-bon fer. Ces faits prouvent aussi la reproduction des mines : pour s'en convaincre il suffit de descendre dans une mine abandonnée, & jeter les yeux sur les parois des rochers des galeries. En Allemagne on a trouvé une incrustation de mine qui s'étoit formée en deux ans sur un morceau de bois provenu d'une échelle : elle contenoit huit marcs d'argent au quintal.

Dans une mine de plomb en Angleterre on a trouvé une portion de l'os de la cuisse d'un Mineur qui y étoit péri, tout incrusté de mineral de plomb. Nous conservons la tête de cet os dans notre Cabinet. *Henckel* cite un Mineur tué par une mouffette, & qui quelque temps après fut tout couvert de pyrites crystallisées qui l'entouroient de toutes parts, comme s'il eût été lui-même changé en pyrite.

Il y a environ trois ans que dans l'intérieur de la montagne de l'Ile d'Elbe, à l'endroit où l'on exploite la belle & curieuse mine de fer, l'on trouva entre deux blocs de mine, deux ustensiles nommés *pics à roc*, qui étoient tout recouverts de mine cristallisée semblable en tous points à celle de cette même mine si connue des curieux (*a*). On sait que cette mine avoit été exploitée autrefois par les Romains. Ces outils y auront été abandonnés alors ; mais ceci prouve toujours que la nature reprend quelquefois ses opérations, qu'elle les continue journellement, & que travaillant avec les mêmes matériaux, la même lenteur, elle fait les mêmes ouvrages.

(*a*) Cette mine qui est en blocs n'existe point par filons réguliers ; elle paroît avoir été culbutée par quelque révolution. On ne peut donc pas l'exploiter par des galeries. On y marche & on y travaille à ciel ouvert.

Il est maintenant aisé de concevoir que les mines s'épuisent à la longue; une substance métallique ou se reproduit ou disparoît pour faire place à une autre, & celle-ci à son tour est remplacée par une troisieme, ainsi de suite. On peut citer pour exemple la *mine d'antimoine en plumes rouges* de Braensdorf en Saxe; la *mine de plomb rouge* de Sibérie; la *mine de plomb blanche en aiguilles capillaires* du Hartz; le *flos ferri* de Stirie; l'*azur étoilé* de Bulach; la *mine d'argent cornée* de Saxe; l'*argent vierge en végétation* de Sainte-Marie en Alsace, & beaucoup d'autres dont les veines ou filons son taris depuis quelques années. A ces mines ont succédé les *marcassites en crête de coq* de l'île d'Anglesey, les *pyrites cuivreuses & cristallisées* où brillent les couleurs les plus vives & les plus variées de Saxe & d'Angleterre; le *mercure coulant* & le *cinabre en cristaux transparens* de Mœrschfeld dans le Palatinat, d'Ydria en Carniole: les belles *galenes* de Derbyshire; les *mines de plomb blanche en canons* & *noire tubuleuse* de la Basse-Bretagne, &c. & ces mines mêmes ne tarderont pas à disparoître aussi, & à être remplacées par de nouvelles especes, peut-être plus rares & plus singulieres encore, & actuellement en réserve dans les lieux où le Mineur n'a point encore pénétré.

L'étude des secrets de la nature dans les entrailles de la terre est sans doute la plus hardie, mais aussi la plus belle & la plus élevée. La matiere est vaste, le travail s'y fait en grand. L'ouvrage frappe les yeux, ravit d'admiration; mais la main de l'ouvrier est invisible. Voyez maintenant les caracteres que nous avons assignés aux différentes especes de chaque genre de mines, à leurs mots généraux; car les métaux dans l'état de mine ont un coup d'œil tout différent de celui qu'ils ont lorsqu'ils sont purs. *Voyez* ARGENT, ANTIMOINE, BISMUTH, COBALT, OR, ÉTAIN, FER, PLOMB, CUIVRE, ZINC, ARSENIC, MERCURE.

Quant à la maniere de réduire les minérais minéralisés ou alliés, nous renvoyons aux *Livres de*

Métallurgie. Voyez aussi le *Dictionnaire de Chimie.*

MINE D'ACIER. Cette espece de mine dont plusieurs Auteurs ont parlé, ne doit être regardée que comme une mine de fer qui donne de l'acier dès la premiere fusion, parce qu'elle est pure & dégagée de substances étrangeres nuisibles à la perfection du fer. Il n'y a point, à proprement parler, d'acier naturel, c'est-à-dire en mine dans les entrailles de la terre. Quelques-uns donnent encore plus improprement le nom de *mine d'acier* à une espece de galene de plomb qui a la dureté & la couleur de l'acier. La mine d'argent blanche qu'on a fait bleuir par le recuit ressemble aussi à la mine d'acier.

MINE DE GÉNÉVRIER. Les ouvriers de la mine de Salberg en Suede, donnent ce nom à une espece d'asbeste en bouquets. M. *Wallerius* dit qu'elle contient un peu de plomb & d'argent.

Ce que les Ouvriers nomment *mine d'atlas* ou *satinée*, est une mine de cuivre verdâtre; la *mine de pois* ou de *feves* est communément une mine de fer globuleuse; la *mine de paysan* est la mine d'argent vierge en masse.

La *mine en marron* ou *en rognons*, *minera nidulans*, celle qui se trouve en tas ou par masses détachées plus ou moins grosses, répandues çà & là dans une roche, au lieu de former des filons suivis & continus. On les nomme aussi *mines égarées*, *mines accumulées* ou *mines en nids.* Cette maniere de trouver les mines n'est point la plus avantageuse pour l'exploitation; mais elle annonce ou le voisinage des filons, ou un endroit propre à la formation des métaux. Il ne faut point confondre ces *mines en marrons* avec les mines par fragmens qui ont été arrachées des filons par des courans d'eau, arrondies par le roulement, & transportées quelquefois fort au loin. Au reste elles peuvent souvent conduire aux filons dont elles ont été arrachées.

MINE DE PLOMB NOIRE ou PLOMBAGINE. *Voyez* MOLYBDENE.

MINEURS. *Voyez* VERS MINEURS DE FEUILLES, CHENILLE MINEUSE & ABEILLE MINEUSE.

MINIA. Sorte de serpent venimeux qui se trouve dans le pays des Negres : il est si grand & si gros qu'il avale, dit on, des moutons, des pourceaux, & même des cerfs entiers : il se tient à l'affut dans des broussailles ; & quand il découvre quelque proie, il s'élance dessus, & s'entortillant autour de son corps, il l'étouffe en la pressant. On rapporte une chose particuliere de ce serpent, c'est qu'avant que d'engloutir ce qu'il a pris, il regarde tout autour s'il n'y a point quelque fourmi qui se pourroit glisser dans son corps avec sa proie pour lui ronger les entrailles ; la peur qu'il en a, vient, dit-on, de ce qu'après avoir avalé un animal de cette grosseur, il lui est impossible de se remuer, jusqu'à ce qu'il l'ait digéré. La fable est souvent à côté du merveilleux.

MINIERE, *fodina metallica*, est le lieu où l'on fouille le minérai. *Voyez au mot* MINES. Par miniere on entend aussi la terre, la pierre ou le sable dans lesquels on trouve une mine ou un métal.

MINIUM ou PLOMB ROUGE MATE. Espece de chaux de plomb qui est d'un rouge vif, cependant un peu jaunâtre. *Voyez* PLOMB.

MIRAILLET. *Voyez* RAIE LISSE *à l'article* RAIE.

MIRLIROT. *Voyez* MELILOT.

MIRMÉCOPHAGE. *Voyez* FOURMILLIER.

MIROIR D'ANE ou PIERRE SPÉCULAIRE. *Voyez son article au mot* GYPSE.

MIROIR DE VÉNUS. *Voyez* CAMPANULE.

MIRTHE ou MYRTE, *Myrthus*. C'est un arbrisseau dont on distingue plusieurs especes, entr'autres les mirthes à grande feuilles, tels que le *mirthe Romain* & celui d'*Espagne*, le *mirthe à feuilles panachées*, le *mirthe à petites feuilles* ; & le *grand mirthe à fleurs doubles* ; celui-ci est très-agréable par le

le nombre de ſes fleurs qui durent très-long-temps.

Les mirthes ont toujours les feuilles poſées alternativement & dans un ordre croiſé; leur odeur eſt agréable : elles ne tombent point du tout pendant l'hiver. Leurs feuilles ſont quelquefois petites & ovales; quelquefois plus alongées; d'autres fois plus arrondies & pointues, ſuivant les eſpeces : elles ſont unies & luiſantes comme celles du buis. Les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles : elles ſont en roſe, blanches & odorantes; aux fleurs ſuccedent des baies ovales, qui contiennent pluſieurs ſemences de la figure d'un rein.

Ces arbriſſeaux font un joli effet dans les boſquets d'hiver & d'été dans nos provinces méridionales, telles que le Languedoc, la Provence, &c. où on peut les élever en pleine terre. Ici nous ne pouvons les conſerver que dans nos ſerres, ayant l'attention de les tenir à portée des portes & des fenêtres, afin qu'ils jouiſſent de l'air dans les temps doux & humides; ſans quoi ils ſe dépouillent de leurs feuilles. Ces arbuſtes ſont ſouples, dociles, & ſont propres à prendre toutes les figures ſous le ciſeau tondeur du Jardinier induſtrieux. Conſultez *Miller* dans la ſixieme Edition Angloiſe de ſon *Dictionnaire des Jardiniers*.

Les feuilles & les baies de mirthe, qu'on nomme *mirtilles*, ſont aſtringentes & recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le ſcorbut. Les feuilles ſeules entrent dans la compoſition des ſachets d'odeur & dans les pots-pourris, &c. Les baies de mirthe ou mirtilles tenoient lieu de poivre aux Anciens avant que cet aromate de l'Inde eût été découvert. On les emploie en Allemagne pour faire une teinture ardoiſée, qui a cependant peu d'éclat. En Provence les oiſeaux mangent beaucoup de ces baies qui les engraiſſent & donnent à leur chair un goût excellent. M. *Haller* a raiſon de dire qu'il ne faut pas confondre les fruits aſtringens & aromatiques du mirthe

avec les baies douceâtres & colorantes de l'airelle qu'on appelle aussi *mirtille.* Voyez AIRELLE.

On retire des fleurs du mirthe, en les distillant dans l'eau, une eau astringente que l'on nomme *eau d'Ange :* elle est fort recherchée pour sa bonne odeur, &c. Des Dames s'en servent pour se laver ; l'expérience leur a appris qu'elle est souveraine pour nétoyer la peau, la parfumer & affermir les chairs. On lit dans le *Dictionnaire portatif d'Histoire naturelle* un fait qui, s'il existe, tend à démontrer la forte astriction du mirthe. L'Auteur le rapporte comme un trait de Morale & de Physique, voici ses propres expressions : « Le mirthe est aussi la base d'une pommade » appelée *pommade de la Comtesse* connue par un » trait d'histoire singulier. Un jeune élégant, papillon » de toilette, se trouvoit seul un jour dans l'arsenal » des Graces ; sa main curieuse a bientôt parcouru » les parfums, les sachets, la poudre odorante, les » essences, les cosmétiques. Pour donner à ses levres » plus de vermeil, plus de souplesse & dissiper des » feux sauvages, il étend légérement avec son doigt » indiscret la pommade fatale, se regarde au miroir, » se contemple, s'admire, s'adonise. La Dame entre ; » il veut parler ; sa bouche se retrécit, le contour des » levres se resserre, il balbutie. La Dame étonnée » le regarde, jette les yeux sur sa toilette, recon» noît au petit pot découvert la cause de l'erreur, » & se met à rire à gorge déployée aux dépens de » l'indiscret confus. » Avis au Lecteur, il ne faut pas toujours se jouer à la toilette de toutes les Dames.

Les habitans d'Illyrie, ceux de Naples & de la Calabre, préparent & perfectionnent leurs cuirs avec les feuilles du mirthe, comme font les Macédoniens avec celles du sumach, les Egyptiens avec les siliques d'acacia, les peuples de l'Asie Mineure avec les calices des glands de chêne, les François avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens avec l'écorce du

pin ſauvage. *Belon* a obſervé qu'on trouve ſous les feuilles du mirthe une graine d'écarlate ou gallinſecte ſemblable au kermès, qui renferme un petit animal vivant dans ſa coque.

MIRTHE BATARD DES PAYS FROIDS, MIRTHE DU BRABANT, PIMENT ROYAL OU GALÉ D'EUROPE, *myrtus Brabantica aut Chamæleagnus*. C'eſt un petit arbriſſeau que les Allemands appellent *gagel*; il reſſemble à un petit ſaule. Ses tiges ſont menues & branchues, hautes de deux pieds & demi, garnies de feuilles alternes, aſſez ſemblables à celles du mirthe, mais en quelque ſorte blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de baume. Ses fleurs mâles ſont à chatons comme celles du bouleau; les fleurs femelles croiſſent ſur des individus différens & ſont diſpoſées en grappes, auxquelles ſuccedent des ſemences menues, d'une odeur aſſez forte, couvertes de petites écailles appliquées ſur leur ſurface.

Cet arbriſſeau aime les lieux incultes pleins de bruyeres, aquatiques & marécageux : il fleurit en Mai; il croît particuliérement dans les prairies humides de S. Léger au-delà de Verſailles. Il étoit plus connu autrefois : on apportoit ſes branches par charretées à Paris, on s'en ſervoit pour garnir les cheminées & les croiſées des appartemens, à cauſe de l'odeur des fleurs & des boutons, qui eſt forte & entête ſans être déſagréable : les femmes les mettoient dans leurs armoires parmi le linge & les hardes, pour les parfumer & pour en chaſſer les teignes; mais les eſſais qu'a faits M. *de Réaumur*, ont démontré que toutes ces plantes n'étoient d'aucun effet ſur les teignes, & qu'il falloit avoir recours à l'huile eſſentielle de térébenthine. *Voyez* TEIGNE.

Quelques perſonnes font bouillir les fleurs de ce mirthe bâtard dans la biere au lieu de houblon; mais elles la rendent très-enivrante. On prétend que ſes feuilles priſes en infuſion théiforme, ſont une boiſſon propre à fortifier l'eſtomac. Quelques Auteurs ont

avancé, mais à tort, que les feuilles du galé sont les même que celles du thé préparé en Chine.

Miller compte trois especes de *galé*; savoir, le *gale frutex odoratus Septentrionalium*, c'est celui dont il vient d'être mention. Les deux autres especes de *galé* sont étrangeres, originaires d'Amérique & bien supérieures à celles de l'Europe; l'une est le *gale Caroliniensis baccata, fructu racemoso, sesseli monopyreno*; l'autre est le *gale Caroliniensis humilior, foliis latioribus & magis serratis*: les Anglois les cultivent beaucoup, soit de graine, soit de bouture. Ces deux especes de *galé* s'élevent chez eux en buisson à la hauteur de cinq pieds, & sont toujours vertes; leurs feuilles broyées dans la main répandent une odeur suave, telle que celle de mirthe. Une de ces especes de *galé* a produit du fruit dans le jardin d'un Curieux de Londres en 1729; & toutes les deux donnent communément des fleurs. Les Américains préparent une cire de baies, dont ils font des bougies qui brûlent à merveille & qui exhalent une agréable odeur. *V. ce que nous en avons dit à l'art.* ARBRE DE CIRE.

MISPIKKEL. Espece de pyrite blanche & arsénicale. *Voyez* PYRITE.

MISY, est une substance vitriolique jaunâtre, brillante, d'un goût très-styptique ou atramentaire: elle est fort semblable à l'enveloppe effleurie de ces morceaux de pierres vitrioliques appelées *calchitis*. Voyez ce mot.

Le misy nous paroît produit par la décomposition d'une pyrite ferrugineuse, ou d'un vitriol martial décomposé. Nous en avons rencontré dans les charbonnieres de Liege & dans les environs de Namur. *Voyez* la Note qui est dans notre *Minéralogie, tom. I, page 551.*

MITOU ou MITOU POURANGA. *Voy.* MITU.

MITTES, *blattæ.* Ce sont des insectes volans du genre des scarabées. Les jeunes sont blancs & deviennent noirs en vieillissant; ils se dépouillent de leur

peau : il n'y a que les mâles qui ont des ailes. Le froid les fait périr.

On distingue plusieurs especes de mittes; savoir, celle qui vit de chair (c'est une *blatte carnivore*), celle qui se trouve dans le pain & la farine, celle qui ronge les livres, celle qui habite sous les plumes des oiseaux élevés en cage, celle qui glousse comme les poules, celle qui fait du ravage dans les jardins, & qui s'attache singulierement aux porreaux, celle qui fuit la lumiere, celle qu'on trouve dans les moulins & aux environs des fours, celle qui se trouve à l'entrée des latrines & des bains, celle qui répand une mauvaise odeur par-tout où elle passe. Cette derniere est nommée *mitte puante :* elle se retire dans les caves & dans les lieux frais ; on ne la voit ordinairement que la nuit, & elle marche très-lentement. Il y a encore une espece de mitte qui se met entre les écailles des poissons que les Lapons font dessécher. *Voyez les actes d'Upsal.*

Mademoiselle *Merian* dit aussi qu'il y a de belles mittes blanches à Surinam, qui se métamorphosent en de belles mouches vertes. Les *kakerlaques* sont des especes de mittes. *Voyez* KAKERLAQUE.

On voit beaucoup de mittes en Russie qui se cachent le jour dans les fentes du bois, & qui sortent la nuit. Elles y sont connues sous le nom de *Tarakan.* En général ces sortes d'insectes ressemblent assez aux grillons des champs. On dit que les mittes sortent de leurs œufs toutes parfaites, & qu'elles croissent peu à-peu. Elles ont huit grands pieds, pareils à ceux des faucheux, ainsi qu'on le peut observer en mettant une de ces petites bêtes dans un microscope. Pour la mitte qui imite le cri de la poule, qui ronge les livres & qui se nourrit de la colle dont on les enduit en les reliant, elle n'est pas plus grosse qu'une puce : elle a sur le dos une crête oblongue de couleur grise; elle porte la tête basse & approchée de la poitrine : c'est en frappant, dit-on, des ailes l'une contre l'autre

qu'elle excite un bruit sans doute d'un son très-foible qui imite le glousſement d'une poule.

MITU ou MUTU ou MITOU POURANGA. Eſpece de poule ou plutôt de coq du Bréſil, qui a une crête tachetée de petits points noirs & blancs, & qu'il éleve & dreſſe en forme de huppe quand il lui plaît. Cet oiſeau eſt plus grand qu'un coq d'Europe : les plumes de ſon corps ſont noires, excepté au ventre & au croupion où elles ſont brunes : il a le bec courbé, long de quinze lignes & rougeâtre. Ses œufs ſont gros, blancs & très-durs, ſi on les choque l'un contre l'autre, ils rendent une eſpece de ſon; cependant on les caſſe. On dit que, quoique les os de cet animal ſoient mortels aux chiens, ils ne nuiſent point aux hommes. Le mitu ſe perchent fort haut, & vole ſur les arbres comme les paons : il dreſſe ſa queue comme le coq d'Inde : c'eſt un oiſeau qui s'apprivoiſe aiſément. *Voyez maintenant l'article* Hocos.

MOCAYA ou MONCAYA. Eſpece de chou palmiſte, dont l'amande fournit une huile qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix; on s'en ſert auſſi quelquefois en Guiane pour l'aſſaiſonnement des mets. Cette huile ſe tire comme celle de la noix du *palmier aouara* Voyez ce mot.

MOCOCK ou MOCOCO. *Voyez* Maki.

MOCQUEUR. *Voyez à l'article* Polyglotte.

MODIOLUS. Les Naturaliſtes ont donné ce nom à différens foſſiles, tels que les *caryophylloïdes*, les *troques*, &c. *Voyez ces mots.*

MOELLE, *medulla.* Nom que l'on donne à différentes ſubſtances qui appartiennent aux trois regnes de la Nature. 1°. Le regne animal fournit la moelle de *bouc*, de *bœuf*, de *cerf*, de *veau*, & autres animaux : *voyez chacun de ces mots & l'article* Graisse. 2°. Le regne végétal produit ce qu'on appelle *moelle* ou *pulpe de caſſe*, la *moelle* ou *crême de coco*, &c. 3°. Le regne minéral donne la moelle des rochers, qui eſt l'*agaric minéral*. Voyez ces mots.

La moelle animale eſt une ſubſtance d'une ſaveur douce, graſſe, oléagineuſe, qu'on trouve en maſſe dans le milieu des os longs & creuſés en canal, on l'appelle *ſuc moelleux* & *huile médullaire* dans la portion cellulaire des os. M. *Duverne* a démontré que la moelle étoit ſuſceptible de ſentiment; cela doit s'entendre des véſicules membraneuſes qui contiennent la moelle, & qui étant parſemées de nerfs ont un ſentiment très-délicat. Le même Auteur a reconnu que la moelle des animaux ne ſouffroit aucun changement dans les divers aſpects de la lune; que les os du lion & du cheval ſont creux & remplis de moelle, contre l'opinion populaire. Enfin que la moelle dans les animaux vivans eſt toujours liquide & coulante.

Il convient de dire ici avec M. *Adanſon*, que dans les végétaux, la *moelle* proprement dite n'eſt que le tiſſu cellulaire dont il eſt mention aux articles *écorce* & *arbre*; c'eſt-à-dire un compoſé d'utricules verdâtres & ſucculentes qui ſe voient ſenſiblement dans toutes les productions nouvelles des plantes annuelles ou des arbres; & ce n'eſt qu'au bout d'un ou deux ans, plus ou moins, que ces véſicules ſe vident, ſe deſſechent, deviennent ſphériques ou polyedres; enfin prennent la conſiſtance & la couleur de moelle qui eſt blanche dans la plupart, jaunâtre ou couleur de rouille dans quelques-unes, comme dans le marronnier, brune dans d'autres, comme dans le noyer, & rouge dans d'autres. La moelle n'étant qu'une métamorphoſe du tiſſu cellulaire qui eſt répandu dans le bois & l'écorce, on en devroit voir preſque partout; mais elle n'eſt guere ſenſible que lorſqu'elle ſe raſſemble par maſſes, & elle ne ſe réunit ainſi que dans les bois les plus tendres ou dans leur aubier. Toutes les plantes commencent par en avoir dans leur jeuneſſe: dans celles qui en ont beaucoup, la moelle réſide principalement dans l'*ame* du corps ligneux où elle eſt renfermée, comme dans un tuyau d'où elle ſe répand dans la ſubſtance du bois & de l'écorce. Les herbes &

Ff iv

arbrisseaux en ont en général plus que les arbres. Les plantes où l'on en a vu le moins, sont l'orme, le chêne, le noisetier, le poirier, le pommier ; on n'en remarque aucunement dans l'ébene, le gayaç, le bois de fer, les racines du tabac & de la pomme épineuse ; mais le noyer, le houx, le frêne & le pin en ont un peu : il s'en trouve beaucoup dans le sureau, l'aubepine le figuier, le sumac, l'absinthe, &c. Si épaisse que soit cette moelle, elle disparoît peu à peu dans les arbres. Le canal qui la contient se retrécit peu à peu & se remplit par l'épaississement des fibres séveuses, &c. Les vésicules de la moelle sont plus grandes à son centre que vers le corps ligneux, & on remarque en général que les herbes qui ont plus de moelle, comme le chardon, ont aussi les vésicules plus grandes que les arbres qui en ont moins : mais ce n'est pas la même chose dans les arbres ; le *sureau*, par exemple, a beaucoup de moelle & des vésicules très-petites. *Voyez* ARBRE & ÉCORCE.

MOFETTE. *Voyez à l'article* EXHALAISONS.

MOILON ou MOELLON, *cementa*. Nom donné en France, & sur-tout à Paris, à une pierre blanchâtre calcaire, un peu tendre, qui se tire en petits blocs des carrieres d'Arcueil, &c. C'est communément la moindre pierre qui provient d'une carriere ; le meilleur est celui qui est le plus dur & de bonne assiette : il faut l'équarir & le faire passer au moins un hiver en tas, avant de l'employer. Le moilon est un des matériaux où l'ouvrage de maçonnerie va le plus vîte : il sert surtout à garnir le dedans des gros murs. Il s'emploie aussi aux fondemens & aux murs de médiocre épaisseur.

MOINE, *monialis*. Nom donné à quelques poissons dont on fait beaucoup d'usage dans les Indes, & qu'on prend proche Hilas. Le premier est d'un bleu clair sur le dos ; il a une ligne large qui est de couleur rouge, son ventre est marqué de différentes couleurs ; les nageoires qu'il a des deux côtés du corps ne sont pas pointues. Sa chair est bonne à manger, mais il faut au-

paravant l'ouvrir & le faire sécher au soleil, ou le saler. Le second, quoique semblable au précédent, est très-remarquable en ce qu'il a six aiguillons sur le dos & deux au bas du ventre, trois taches blanches & des nageoires sur les ouies : sa couleur est jaune. Le troisieme ne differe du précédent que par sa couleur jaune, noirâtre & bleue : sa tête est rouge.

On donne encore le nom de *moine* au *marsouin*. Les Portugais apellent aussi *moine des Indes*, le *rhinocéros*. Les François donnent encore le nom *de moine* ou de *capucin* au *scarabée monocéros*. Voyez ces mots.

MOINEAU, *passer*. Nom donné à un genre de petits oiseaux, fort jolis, connus de tout le monde, dont on distingue plusieurs especes & dont le caractere est d'avoir le bec en forme d'un cône renversé, les bords très-coupans & finissant en pointe, le sommet de la tête plus élevé que celui des autres petits oiseaux parmi lesquels on les confond assez souvent. On a,

1°. Le MOINEAU VULGAIRE, DOMESTIQUE OU DE MAISON, autrement dit le FRANC-MOINEAU, *passer vulgaris aut domesticus*. Cet oiseau pese un peu plus d'une once. Sa longueur depuis la pointe du bec jusqu'au bout de la queue, est de six pouces & demi; son bec est un peu gros, noirâtre dans le mâle, brun dans la femelle, long à peine d'un demi-pouce : il a l'iris couleur de noisette, l'entre-deux des yeux jaunâtre, les pieds presque bruns, les ongles noirs, la tête un peu cendrée ou d'un bleu sombre, le menton noir, les mâchoires tachetées de blanc, la gorge d'un blanc cendré, le ventre & la poitrine blanchâtres, les plumes qui séparent le cou & le dos sont rousses; le dos & le croupion sont de la même couleur que les grives, & mêlés en quelque sorte de vert, de brun & de cendré; le pennage des ailes est à bords roussâtres, traversé d'une ligne blanche; toutes les plumes de la queue sont d'un brun noirâtre & à bords roussâ-

tres. Au reste, le plumage du moineau varie selon le climat & la saison. La femelle n'a point la barbe noire, ni de taches blanches sur le cou : les couleurs de son plumage sont en général moins vives que celles du mâle.

Le moineau est un oiseau fort lascif, & dont les testicules sont grands. *Aldrovande* dit en avoir vu un, qui, en moins d'une heure, cocha sa femelle vingt fois, étant prêt à continuer plusieurs autres fois ses ébats amoureux, si elle n'eût pas changé de place. *Frisch* dit que cet oiseau fait des petits trois fois l'année quand il est jeune; il s'apprivoise fort aisément, & est fort amusant; il apprend un peu à parler; il peut apprendre aussi le chant des autres oiseaux qui sont en cage auprès de lui.

Cet oiseau est fort incommode, parce qu'il fait tort aux grains, aussi bien à la campagne que dans les greniers & les granges. Il se multiplie beaucoup, & n'épargne pas les jardins : il fait aussi un grand carnage de mouches à miel, sur tout lorsqu'il a des petits : on dit qu'il fait encore beaucoup de dégât dans les colombiers, parce qu'il tue les pigeonneaux en leur crevant le jabot avec son bec, pour manger le grain qui est dedans. Il mange de tout, mouches, papillons, guêpes, abeilles; il dévore les frelons, bourdons, fourmis, grillons, scarabées, vers; il pille les grains, fruits & légumes. Aussi, pour éloigner ces oiseaux & leur faire peur, les gens de la campagne ont ils coutume de planter debout des hommes de paille, habillés de haillons, ou d'autres épouvantails. Dans le Brandebourg, pour détruire, ou plutôt pour diminuer la quantité de ces sortes d'ennemis ailés qui font beaucoup de dégâts sur les fromens, leur tête est à prix : on a fait des Ordonnances qui obligent les gens de la campagne à représenter tous les ans une certaine quantité de têtes de moineaux. C'est ainsi que dans le Marquisat de Bade-Dourlach, chaque paysan est obligé d'apporter toutes les années un certain nombre de têtes

de moineaux au Receveur ou Bailli du Prince. Il y a dans chaque village des Chasseurs de moineaux, qui font ce métier, dit M. *Bourgeois*, pour en vendre les têtes aux Paysans, pour payer leur tribut. Mais ces oiseaux sont rusés & s'apperçoivent bientôt de tous les pieges qu'on leur tend; aussi l'on a bien de la peine à les surprendre, même au trébuchet. Ils volent ordinairement assez bas, de maniere que le Chasseur les tue difficilement à coup de fusil.

Le moineau fait entendre son cri tout le long de l'année. Quand deux mâles en veulent à une même femelle, ils se la disputent avec chaleur: on se livre des combats corps à corps; la femelle se défend alors à grands coups de bec, en sorte qu'ils tombent souvent par terre tout étourdis. On peut distinguer leurs cris quand ils s'accouplent; quand ils avertissent leurs petits de ne pas se faire entendre, de peur de se découvrir; quand ils voient près d'eux quelque ennemi, comme un chat, un oiseau de proie, un hibou; quand ils volent par troupes à la campagne; quand ils se disputent mutuellement, ou qu'ils sentent de la douleur.

Cet oiseau n'est guere d'usage en aliment que parmi le petit peuple: sa chair est ordinairement maigre, seche, peu ragoûtante & dure. Quelques personnes ne veulent point manger de moineaux, parce qu'elles s'imaginent que ces oiseaux tombent de mal caduc: d'autres en mangent après leur avoir ôté la tête. Si cette maladie des moineaux a lieu, elle peut venir de leur excès de lubricité. On trouve cependant dans les Ephémérides d'Allemagne deux exemples, que le moineau par lui-même dispose à l'épilepsie. Le moineau est gras quand il est jeune, & quand il ne cherche pas encore à s'accoupler; car alors sa cupidité lascive ne le laisse pas croître. Les Auteurs de la *suite de la Matiere Médicale*, disent que s'il est arrivé quelquefois de gagner le mal caduc en mangeant de ces petits oiseaux, c'est parce qu'un tel aliment étant recommandé par

quelques Médecins, comme très-propre à exciter à l'amour, & comme un remede aphrodisiaque, il peut être arrivé que des personnes, après en avoir mangé dans cette vue, & abusant ensuite de leur tempérament par un usage immodéré des femmes, soient tombés dans cette terrible maladie, qui est quelquefois la suite d'un penchant à l'acte de Vénus auquel on s'est livré sans ménagement.

Le moineau marche en sautillant; il fait son nid tantôt dans le creux d'un arbre, tantôt sous un toit ou dans un trou de muraille, tantôt dans un vieux nid de pie, tantôt au haut d'un orme ou d'un pommier, quelquefois même dans un puits à une certaine profondeur; il s'empare aussi quelquefois des nids d'hirondelles à cul-blanc, qu'on appelle *petits martinets*; alors il se livre de rudes combats entr'eux: *voyez ce qui en est dit à l'article* HIRONDELLE À CUL-BLANC. On attache souvent contre les maisons des pots de terre faits exprès, qu'on appelle pour cette raison des *pots à passe* ou *à moineaux*, afin que ces oiseaux y fassent leur nid. *Zinnani* dit que dans un nid fait d'herbes seches & de plumes, cet oiseau pond pour chaque couvée quatre ou cinq œufs à coque très-mince, qui sont cendrés, marquetés çà & là d'une couleur de détrempe d'encre & de laque. On a prétendu il y a long-temps, que les mâles ne vivoient que deux ans; mais on a vu des moineaux, tant mâles que femelles, vivre en cage pendant huit ans. Les moineaux-francs paroissent aimer passionnément ceux de leur espece; car non-seulement ils élevent leurs petits avec beaucoup de soin, mais aussi quand ils viennent à découvrir quelque amas de graines, ils invitent généreusement & à grands cris leurs compagnons à en manger avec eux. La fiente du moineau, donnée à la dose de deux ou trois grains dans la bouillie, lâche la ventre comme fait celle de la souris: ce même excrément, mêlé avec du saindoux, & employé en liniment sur la tête, empêche la chute des cheveux, & les rend plus nombreux: si l'on en dissout

dans de l'eau chaude, & qu'on s'en lave les mains, elle les blanchit & adoucit la peau.

Le moineau a plusieurs noms; chez le vulgaire on l'appelle *passe*, *moucet* ou *moinet*, *moisson*, *pierrot*, *guillery*; en Provence & en Languedoc on appelle le mal caduc, *lou mau de las passeras*, le *mal des passereaux* ou *moineaux*. Le *moineau de haie* ne differe du moineau franc qu'en ce qu'il vit & qu'il niche dans les haies & sur les arbres.

2°. Le Moineau d'arbre ou de campagne, *passer arboreus au campestris*, que les Parisiens nomment *friquet* ou *moineau de noyer*, est le plus petit de tous les moineaux: il a le bec court, noir & un peu gros; les pieds, les jambes, les ailes & la tête comme le moineau franc. Il habite dans les buissons & les arbres; il fait son nid dans les arbres creux des jardins & des bois; il ne s'y multiplie pas beaucoup, à cause du nombre d'ennemis qu'il y rencontre, & souvent dans l'hiver on le trouve mort dans le trou des arbres: son cri est différent de celui du moineau franc. Ceux qui essaient de faire des bâtards en fait d'oiseaux, assurent qu'il s'apparie aussi avec la serine des Canaries.

3°. Le Moineau des bois, *passer sylvestris aut torquatus*. Il est de la grosseur des moineaux ordinaires; le sommet de sa tête est jaune rougeâtre.

On voit chez les Oiseleurs des moineaux tout jaunes ou tout blancs, ou de trois couleurs; savoir, blanc, noir & jaune. On y voit aussi le *moineau d'Italie* ou *de Bologne*, qui est jaune & blanc, & se perche dans les cerisiers: le *moineau d'Illyrie* qui est blanc en devant & rouge sur le dos: le *moineau à collier jaune* ou *à la soucie*, qui est fort rare; il est plus gros & plus tendre que le moineau domestique; son cri est haut & éclatant: le *moineau à tête rouge*, & celui de montagne, *passer montanus*, qui est fort commun dans certains pays; son corps est fort alongé; il se plaît dans des endroits montagneux, déserts & remplis de bois; il sert autant aux Oiseleurs que le moineau commun pour

prendre les autres. Le *moineau de Penſilvanie* a la gorge blanche, le bec noir & les pieds couleur de chair: le *moineau de jonc* ou la *canevarola*, autrement *fauvette babillarde*, qui a la tête noire, le cou cerclé de blanc, le plumage bigarré de noir & d'une eſpece de rouge; ſes pattes ſont très fortes; il chante bien & fréquente les roſeaux; il s'eleve en l'air en voltigeant, & retombe ſoudain ſur les roſeaux ou ſur les joncs: dans la belle ſaiſon il cherche les lieux où il y a de la fraîcheur & du vent; dans l'hiver il aime les abris & les endroits où le ſoleil paroît. Nous en avons vu dans la Nort-Hollande, qui avoient la grandeur du roſſignol: ils chantoient continuellement: le *moineau fou*, ſes yeux ſont grands; on le trouve en Italie près de Bologne.

Les Ornithologiſtes font mention de pluſieurs moineaux des Indes, marquetés de toutes les plus belles couleurs. Les Indiens font, avec les plumes de ces magnifiques oiſeaux, des ouvrages de plumaſſerie charmans: on y voit éclater le vert de prairie, le violet purpurin de l'améthyſte, le bleu céleſte ou d'azur, & le noir luſtré. Parmi ces oiſeaux les uns ſont crêtés, d'autres ſans queue apparente. La voix de ces oiſeaux imite le ſifflement des vents. On diſtingue entr'autres le moineau de Bengale, celui de Macao, celui de la Chine, dont le plumage eſt ſemblable à celui de la linotte; le moineau du cap de Bonne-Eſpérance, celui du Sénegal & ceux du Canada, de Cayenne & de la Caroline. Le moineau des Indes, *paſſer Indicus, macrouros roſtro miniaceo*, eſt une ſorte de pinçon qui a autour du bec cinq ou ſix poils qui reſſemblent à la mouſtache d'un chat. Cet oiſeau a été décrit par M. *Linnæus*. Voyez les *Mémoires de l'Académie de Stockolm*. Le *moineau de Paradis* & le *cardinal d'Angola*.

Mérolla, après avoir obſervé la variété ſurprenante de toutes ſortes d'oiſeaux, fait une remarque ſinguliere ſur les moineaux étrangers. Ils ſont, dit-il, de la même forme que ceux d'Europe; mais dans la ſaiſon des

pluies, leur plumage devient rouge & reprend ensuite sa premiere couleur. Le même Auteur parle avec admiration d'une espece de petit moineau décrit par *Cavazzi*, & qui se trouve aux Royaumes de Congo & d'Angola : sa couleur est d'un beau bleu foncé; son ramage commence à la pointe du jour, & fait, dit-on, entendre assez distinctement le nom de JESUS-CHRIST.

A l'égard du *moineau blanc*, *passer candidus*, les bords inférieurs de ses aîles sont noirs : il est plus blanc en hiver que dans le temps de la canicule, encore le plumage n'est-il blanc que par l'extrémité. M. *Linnæus* (*Mém. de l'Académie Royale de Suede*, *ann. 1740*) croit que c'est une espece d'alouette, *alauda remigibus albis*, *primoribus extorsum nigris*, *rectricibus nigris*, *lateralibus tribus albis*; *passer Alpino-Laponicus*, seu *nivalis*, LINN. en Suédois, *Snoë-Sparf*; en Lapon, *Alaipg*. En été il habite les montagnes neigeuses de la Laponie : on a de la peine à l'y distinguer, ainsi que la perdrix blanche, leur plumage étant alors de la même couleur que celle de la substance qui couvre le sol où ils habitent. Le moineau blanc, autrement dit *moineau de neige*, n'aime point à se percher, dort peu, il ne fait que sautiller & voltiger sur un terrain raboteux : il court précisément comme les alouettes en hiver, & étant pris il crie comme un jeune choucas. Il descend en hiver dans le pays plat de Suede. Dans les montagnes il se nourrit avec la semence d'une plante appelée *scherra*, c'est *le betula vana* aut *folius orbiculatis crenatis*, FLOR. LAPP. 342, quelquefois avec la graine de chenevis & d'avoine. Cet oiseau est de passage; sa chair est d'un assez bon goût, & on en fait manger aux étrangers pour des ortolans. Combien d'autres sortes de moineaux étrangers! La *veuve*, &c.

MOIRE. Nom que l'on donne à une espece de coquillage univalve, du genre des *volutes*. Voyez ce mot.

MOISISSURE, *mucor*. Dans tous les corps qui se corrompent à l'air par le principe de l'humidité qui s'y

trouve, on observe à leur surface une espece de duvet blanc appelé *moisissure*, laquelle est très-curieuse à voir au microscope. On diroit d'une petite prairie d'où sortent des herbes, des fleurs plus ou moins épanouies, & les autres parties naturelles aux plantes. On en peut voir la figure dans la Micrographie de *Hoock*. La moisissure vue au microscope, ne paroît souvent qu'un parterre de mousses & de champignons dont l'humidité a fait éclorre les graines. *Bradley* a observé la moisissure dans un melon, & il a trouvé que ces petites plantes végetent d'une maniere très-prompte. Leurs semences jettent leurs racines en moins de trois heures, & six heures après la plante est dans son dernier accroissement; les semences sont mûres & prêtes à en tomber. Quand le melon eut été couvert de moisissure pendant six jours, sa qualité végétative commença à diminuer, & elle passa entiérement deux jours après: alors le melon tomba en putréfaction, & ses parties charnues ne rendirent plus qu'une eau fétide qui commença à avoir assez de mouvement en sa surface. Deux jours après il y parut des vers, qui en six jours de plus se changerent en nymphes, état dans lequel ils resterent quatre jours, & après ils en sortirent sous la forme de mouches; phénomene digne de la réflexion du Philosophe. Les *mucors* sont de la classe des *fungi*. Leur végétation se fait avec une promptitude étonnante. La nature descend par nuances insensibles depuis le plus grand des végétaux, depuis le baobab ou pain de singe, & le ceiba, jusqu'à la plante la plus imperceptible, par des nuances infinies. La moisissure nous offre en quelque sorte une nouvelle Botanique, qui ne peut être connue qu'à l'aide des meilleurs microscopes; nous l'avons dit: elle présente une espece de prairie d'où sortent des herbes & des fleurs, les unes seulement en boutons, d'autres toutes épanouïes, & d'autres fanées, dont chacune a sa racine, sa tige, & toutes les autres parties naturelles aux plantes; la végétation de ces plantes se fait extrêmement vîte; chaque plante a une quantité

quantité de ſemences qui ne paroiſſent pas être trois heures à jeter racines, & dans ſix heures au plus la plante eſt dans ſon état de maturité, & les ſemences prêtes à en tomber. Quelle étonnante petiteſſe ! & quelle quantité prodigieuſe de corpuſcules parfaitement organiſés, dont cent mille égalent à peine la quatrieme partie d'un grain de millet !

MOITON ou MOUTON, eſt un oiſeau du Bréſil, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il eſt un peu plus grand que le paon. Il eſt remarquable par une belle huppe qu'il a ſur la tête, & par les belles plumes blanches & noires dont il eſt couvert. On mange ſa chair, qui eſt excellente.

MOLDAVIE. *Voyez* Mélisse de Moldavie.

MOLE, *phuca*. Poiſſon de mer ſaxatile, d'une couleur rougeâtre, reſſemblant à une tanche d'eau douce par devant, & à une ſole par derriere, parce que cette partie eſt mince, plate & environnée d'aiguillons. Au printemps il eſt de différentes couleurs, dans un autre temps il eſt blanc. Le bout de ſa tête eſt noir & rougeâtre, le derriere du corps eſt noir, & le reſte eſt de la couleur de la tanche. Les deux nageoires qui ſont aux ouies ſont rouges, & plus grandes que les autres; il n'a point de levres, ſes dents ſont petites, ſes yeux grands & dorés. Au bout de la mâchoire inférieure & vers le ventre il a quatre barbillons qui lui ſervent de nageoires: il a les ouies grandes & des pierres dans la tête; il dépoſe ſes œufs dans l'algue; il ſe nourrit non-ſeulement d'herbes & de mouſſes, mais auſſi d'autres petits poiſſons. Sa chair eſt auſſi bonne que celle des autres poiſſons ſaxatiles.

MOLE ou MEULE, ou MOLE-BOUST. *Voyez* Lune de mer.

MOLE, *mola*. Maſſe charnue, dure & informe qui s'engendre quelquefois dans la matrice des femmes au lieu d'un fœtus. La *mole* ſe diſtingue d'un embryon, en ce qu'elle n'a pas de placenta par où elle reçoit de la mere ſa nourriture; c'eſt de la matrice où elle eſt

attachée immédiatement qu'elle en reçoit. *Lamzwerde*, Médecin de Cologne, & qui a donné en 1686 un Traité fort savant sur les Moles, (*Historia Naturalis Molarum uteri*), regarde les moles comme des conceptions manquées. M. *Levret* a traité des Moles sous la dénomination de *fausse grossesse*. Le commerce de l'homme avec la femme est toujours la cause occasionnelle des *moles*. *Voyez l'article* HOMME *de ce Dictionnaire*. Consultez aussi les *Pensées sur l'interprétation de la Nature*.

MOLÉCULES ORGANIQUES. Indépendamment des animaux sensibles à la vue, des Naturalistes font une classe à part d'une autre espece très-petite, sinon d'animaux proprement dits, au moins de corps mouvans qui se trouvent sur la peau des animaux, dans les liqueurs, dans tous les fluides, &c. & qu'on ne peut voir que par le moyen du microscope ou de la loupe. Ces animaux infiniment petits, sont également, dit M. *de Malezieu*, ou ovipares ou vivipares. Leur existence dans les liqueurs fermentiscibles, dans le levain, dans les sucs des animaux, n'est point une chimere, une hypothese curieuse, dans laquelle se joue l'esprit de l'homme, sous une fausse apparence de vérité. *Voyez ce que nous avons dit au mot* ANIMALCULE, *& la définition du mot* ANIMAL. Consultez notamment les *Considérations des corps organisés*, par M. Bonnet.

MOLENE. *Voyez* BOUILLON BLANC.

MOLIERE. Dans la plupart des pays on donne ce nom à des terres grasses ou marécageuses, tellement molles que les chevaux & les voitures y enfoncent.

MOLLE ou POIVRIER DU PÉROU, ou LENTISQUE DU PÉROU, *mollis arbor aut lentiscus Peruana*. C'est un grand arbre fort étendu qui croît abondamment dans le Pérou & au Chili : ses feuilles ressemblent à celles du lentisque, elles sont dentelées & rendent un suc laiteux & gluant, qui a l'odeur & le goût du fenouil. Ses fleurs sont nombreuses & en

rose, attachées à des rameaux particuliers, de couleur jaune-blanchâtre : il leur succede en Juillet des baies semblables au fruit du poivrier, disposées en grappes, couvertes d'une pellicule rougeâtre, très-grasse, contenant chacune un petit noyau osseux. Ces fruits ont l'odeur & le goût des baies de genievre; on les fait bouillir dans de l'eau pour en préparer une boisson vineuse, très-bonne, mais qui se convertit bientôt en vinaigre. On fait des incisions à l'écorce de cet arbre, par où il découle une résine odorante, blanche & purgative. On dit qu'elle a beaucoup de rapport avec celle que l'on appelle *élemi.*

L'écorce & les feuilles du *molle* sont employées dans le pays pour les humeurs froides, les enflures des jambes & des cuisses. Ses petits rameaux servent à faire des curedents : on fait bouillir sa racine dans du lait, pour emporter les taches & les cataractes des yeux : la poudre de son écorce sert à teindre en rouge & à mondifier les ulceres : la liqueur vineuse du fruit est utile dans les maladies des reins. Les Péruviens respectent beaucoup cet arbre, ils l'appellent *mulli*, c'est l'*aroeira* de *Marcgrave.*

MOLLUSQUE. *Voyez au mot* Mous.

MOLUQUE, *molucca.* Plante étrangere qui tient de la mélisse, & dont on distingue deux especes.

1°. La Moluque odorante, *molucca lævis.* Sa racine est ligneuse & fibrée : ses tiges sont hautes d'un pied & demi, fortes, carrées, rougeâtres ; remplies de moelle ; ses feuilles ressemblent à celles de la mélisse pour la figure & l'odeur : ses fleurs sont verticillées & de couleur blanche ; il succede à cette fleur quatre semences triangulaires, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

2°. La Moluque épineuse, *molucca spinosa.* Ses feuilles sont plus verdâtres ; ses fleurs sont soutenues par des calices plus longs, moins larges & garnis de forts piquans : elle a une odeur désagréable.

On cultive l'une & l'autre moluque dans les jar-

dins; elles naiſſent naturellement aux îles Moluques. On ne ſe ſert que de la premiere eſpece; elle eſt alexipharmaque, propre à fortifier le cerveau & le cœur: elle aromatiſe les liqueurs d'une maniere agréable.

MOLY. Nom que les Anciens ont donné à plusieurs eſpeces d'ail, qu'ils diſtinguent de l'ail ordinaire par ſon peu d'odeur. *Homere* a célébré cette plante comme ptopre à détruire les venins & les enchantemens. C'eſt l'*allium latifolium liliflorum* de *Tournefort* : ſes fleurs ſont jaunes, belles & s'épanouiſſent en été : *voyez* Ail. M. *Haller* dit que M. *Triller* a ſoutenu dans une ſavante theſe que Circé donnoit des philtres, & que l'hellebore noit étoit le remede de ces poiſons. On peut conſulter à ce ſujet l'*Hiſtoire de la Médecine* pat *M. le Clerc, édit. de 1729, pag. 14, 23, 88.*

MOLYBDENE ou MICA NOIR DES PEINTRES ou CRAYON, &c. *molybdæna, nigrica fabrilis, aut ſterile nigrum, ſeu plumbago ſcriptoria*, eſt une ſubſtance noirâtre, brillante comme du plomb fraîchement coupé, friable, micacée, douce au toucher & comme ſavonneuſe : on l'appelle auſſi *crayon d'Angleterre*. Quelques-uns la regardent comme une eſpece de *blende* : voyez ce mot. Nous croyons, avec aſſez de fondement, qu'elle n'eſt qu'une eſpece de ſtéatite tendre & talqueuſe, ſemblable au talc coloré appelé improprement la *craie noire de Briançon*. Cette ſtéatite paroît être une combinaiſon de fer, de ſoufre & de zinc de la nature de celle qui conſtitue la blende, toutes ſubſtances qui ne contribuent pas peu à lui donner beaucoup de peſanteur. Nous en tirons la preuve de ce que ſi on lui fait ſubir un feu violent, il en exhale des fleurs inflammables d'un bleu foncé : comme il arrive avec les mines de zinc. M. *Pott* a prouvé que le crayon dont il eſt queſtion, contient preſque toujours du fer, parce que ſi on le mêle, dit-il, avec du ſel ammoniac, il donne des fleurs martiales, & que quand le feu l'a dégagé des parties graſſes qui l'environnent, il eſt attiré par l'aimant, &c.

La molybdene est solide & matte; quand on la casse, elle paroît en petites écailles & grenue; elle donne aux mains, au papier & au linge une couleur grisâtre perlée ou talqueuse : elle se détruit difficilement dans le feu : son usage est purement mécanique, on s'en sert pour lustrer de vieux ustensiles de fer, on en fait aussi des crayons. Pour cela il faut d'abord réduire en poudre celle qui est exempte de parties sableuses, puis en faire une pâte avec une légere dissolution de colle de poisson : on en remplit des bâtons évidés en rond ou en carré avec une rainure qu'on bouche ensuite par une petite tringle qui s'enchâsse exactement : on l'assujettit avec des ficelles, & lorsque le tout est sec, on taille le bout en pointe pour écrire ou dessiner. Les Ouvriers donnent à la molybdene les noms de *potelot*, *mine de plomb noire* ou *savonneuse*, *plomb de mer*, *plombagine*, *plomb de mine*, *céruse noire*, *talc-blende*, *fausse galène*, *mica des Peintres*, ou *crayon de plomb*. La molybdene se trouve dans la Hesse, dans la Finlande, & sur-tout en Angleterre dans la Province de Cumberland à peu de distance de Carlisle : la mine de cet endroit est unique dans son espece, & le Gouvernement en a pris un soin tout particulier; on prétend même que l'exportation de cette molybdene fine & en nature est défendue sous des peines très-rigoureuses; on ne peut sortir du royaume que celle qui est employée en crayons. Il n'y a que la mine sableuse ou grossiere qui nous parvient dans le commerce. Les mines d'étain en contiennent quelquefois, ainsi que celles de plomb; mais c'est un redoutable minéralisateur, en ce qu'il rend très-difficile la réduction de ces minérais.

MOMENET CYNOCÉPHALE. *Voyez* MAGOT.

MOMIE ou MUMIE, *mumia*, est un mot Arabe qui désigne un cadavre embaumé & desséché. Les premieres momies humaines ont été tirées des sépulcres des anciens Égyptiens sous les pyramides, dont on voit encore de beaux restes à quelques lieues du grand Caire. On trouve quelquefois sur les côtes de la Libye

des cadavres humains, qui y ayant été jetés par les vagues de la mer, ont été pénérrés de ſable & deſſéchés par l'extrême chaleur qui regne en ce pays-là. On en rencontre auſſi dans les déſerts de Zara, où le ſable eſt ſi ſubtil, qu'il pénetre tout, & où l'on ne trouve point d'eau pour ſe déſaltérer. Les voyageurs qui ne ſuivent point les caravanes, s'y égarent facilement & y périſſent quelquefois par la faim & par la ſoif: leurs corps s'y deſſechent tellement par l'ardeur brûlante du ſoleil, qu'ils ne peſent pas le quart de ce qu'ils devroient peſer: on appelle ces cadavres deſſéchés *momies blanches*, *momies naturelles*.

Il y a en pluſieurs pays chauds, comme à Toulouſe, certaines caves dans leſquelles, comme le rapporte *Lémery*, les corps morts ſe deſſechent & ſe conſervent avec leur poil ſans aucun embaumement juſqu'à deux cents ans. J'ai examiné ſur le lieu même ces mânes reſpectables; mais il ne m'a pas été poſſible de m'éclaircir au juſte pourquoi, quand & comment on les avoit conſervés ainſi. Au reſte, ces cadavres du caveau de Toulouſe ſont autant de ſqueletes hideux, décharnés, où il ne reſte que quelques cheveux & des portions d'une peau rongée en divers endroits; ce qui annonce que les cadavres ont éprouvé une atteinte de putréfaction.

Il n'en eſt pas de même des *momies embaumees* ou *factices*. Feu M. *Rouelle*, de l'Académie des Sciences, dit que l'extrême vénération des anciens Egyptiens pour les corps morts de leurs parens, leur avoit fait chercher divers moyens de préſerver leurs cadavres de la corruption: nous admirons encore aujourd'hui des momies Egyptiennes conſervées depuis plus de deux mille ans, par la maniere dont les corps avoient été embaumés. Ces momies ont été pendant long-temps l'objet des recherches des Antiquaires & d'un petit nombre de Phyſiciens, qui ont tâché de deviner le ſecret des Egyptiens & de tranſporter cet art parmi nous. Elles n'ont été bien examinées de nos jours que par

M. *Rouelle*, qui a communiqué à l'Académie plusieurs idées que la lecture d'*Hérodote* lui avoit autrefois fait naître. Cet Académicien a donné un Mémoire très-intéressant, dans lequel il examine les principes sur lesquels est fondé l'art des Egyptiens.

Il paroît, dit-il, tant par les écrits de *Clauderus*, que par ce qu'on peut deviner du procédé secret de *Debils*, que ces deux hommes employoient principalement la dessiccation opérée par les sels alkalis pour préparer leurs cadavres. *Hérodote* qui nous a transmis une courte description de l'art des Embaumeurs, dit qu'il y avoit trois différentes manieres d'embaumer usitées parmi les Egyptiens, & qu'on se servoit des unes & des autres, suivant la dépense qu'on vouloit faire. Suivant la premiere, qui étoit aussi la plus chere, on ouvroit par les narines avec un fer, la base du crâne, & on tiroit la cervelle par cette ouverture, partie avec le fer même, & partie par le moyen des injections. On tiroit les entrailles par une incision faite au côté; on les nettoyoit, on les passoit au vin de palmier & dans des aromates broyés: on remplissoit le ventre de myrrhe en poudre & de toutes sortes d'autres parfums, excepté l'encens: on fermoit l'ouverture & on couvroit le corps de natrum pendant soixante-dix jours; car les lois ou les statuts de l'art ne permettoient pas de l'y laisser plus long-temps. Ensuite on lavoit le corps, & après l'avoir tout enveloppé de bandes de toile de lin enduites de gomme, ils le rendoient aux parens.

Lorsqu'on ne vouloit pas faire une si grande dépense, on ne faisoit aucune incision au cadavre; on se contentoit d'injecter par le fondement une quantité suffisante d'une liqueur onctueuse qui se tire du cedre; ensuite ayant bouché l'ouverture pour retenir l'injection, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix jours; au dernier on tiroit du ventre la liqueur qui entraînoit avec elle les entrailles consumées ou dissoutes: cela fait, on rendoit le corps aux parens.

La troisieme maniere étoit la plus simple & la moins dispendieuse. Après les injections par le fondement, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix jours, & on le rendoit sans y faire autre chose.

M. *Rouelle* pense que cette description de l'art des Embaumeurs est fautive; il prétend que l'objet principal d'un tel travail se réduisoit à deux parties essentielles; la premiere étoit d'enlever du corps les liqueurs & les graisses qu'il contenoit, & qui en auroient occasionné la destruction; la seconde étoit de défendre les corps de l'humidité extérieure & du contact de l'air. Les Embaumeurs saloient le corps avec l'alkali fixe, & opéroient par ce moyen sur les cadavres, ce que les Tanneurs operent sur les cuirs par le moyen de la chaux. Le corps ayant été ainsi macéré pendant les soixante-dix jours, on appliquoit dessus des matieres résineuses & balsamiques qu'on y retenoit par des bandes dont on les enveloppoit. M. *Rouelle* croit qu'on ne mettoit des parties balsamiques dans le corps qu'après l'avoir fait macérer dans le natrum.

M. *Maillet*, Consul au Caire, rapporte dans ses Lettres qu'il a trouvé un grand nombre de corps couchés sur des lits de charbons, emmaillotés de quelques linges, & couverts d'une natte sur laquelle il y avoit du sable à l'épaisseur de sept ou huit pieds; c'étoit apparemment la maniere dont les plus pauvres conservoient les cadavres de leurs parens, car la conservation des corps faisoit chez les Egyptiens un point de Religion pour les pauvres comme pour les riches. M. *Rouelle* prétend encore que les toiles ou bandelettes n'étoient pas de lin, mais de coton, qu'elles étoient empreintes de matieres résineuses & balsamiques & non de gomme : on en trouve qui ne sont enduites que de matieres bitumineuses; & suivant les observations de M. *Maillet*, il se trouve des momies qui n'ont rien de tout cela; mais elles sont chargées en dessus de figures hiéroglyphiques, & en dessous d'une écriture très-fine, qui semble être des vers rimés. Tous

les corps étoient enveloppés de deux rangs de bandelettes, & souvent entre chaque rang on y trouve encore des amulettes, auxquelles les Egyptiens attribuoient de grandes vertus; quelquefois les ongles étoient dorés. On voit bien que ces bandes, les vers, les peintures dont on les ornoit, & les boîtes ou de porphyre ou de bois précieux & d'une seule piece creusé à l'outil, dans lesquelles on enfermoit les momies, & qui étoient encore plus ou moins chargées d'ornemens, devoient introduire une infinité de différences dans la somptuosité des embaumemens. C'est dans le Mémoire de M. *Rouelle* qu'il faut s'instruire de toutes les autres particularités de l'art des Embaumeurs.

Il ne faut pas croire que les momies du commerce soient véritablement tirées des tombeaux des anciens Egyptiens; celles-là sont trop rares; les Turcs en empêchent autant qu'il leur est possible, le transport, & on ne les garde guere que par curiosité. Celles que les Droguistes tirent du Levant, viennent des cadavres de diverses personnes que les Juifs ou les Chrétiens embaument, après les avoir vidés, avec des aromates résineux & le bitume de Judée; ils mettent sécher au four ces corps ainsi embaumés, jusqu'à ce qu'ils soient privés de toute humidité. On employoit autrefois ces momies, qui ne sont point d'une odeur désagréable, pour déterger, résoudre, résister à la gangrene: mais on ne s'en sert aujourd'hui que comme d'appâts pour prendre du poisson.

On voit aussi dans quelques Cabinets des momies d'animaux brutes: nous avons dit aux mots *chat* & *chien*, que les Levantins ont une grande affection pour ces sortes de bêtes: ils étoient autrefois dans l'usage de les embaumer. En Egypte, à deux lieues de Henisuma, près d'un vieux Château nommé Tumairacq, & qui n'est plus qu'un tas de décombres, on voit encore une douzaine de cavernes où l'on mettoit les chiens, les chats & les ibis qu'on embaumoit.

Quelquefois on trouve dans les momies des idoles en terre cuite, tels que des Isis, des Osiris représentés avec différens attributs. Les Egyptiens n'y mettoient ainsi leurs Dieux que pour les préserver des insultes des Démons, & même de la corruption.

Ceux qui voudront voir des momies humaines, peuvent se transporter au Cabinet du Roi, où il y en a une qui a été trouvée en 1756 en Auvergne. Cette momie peut être regardée comme le chef-d'œuvre de toutes les momies connues. Elle étoit bien supérieure à celles des Egyptiens, qui ne sont que des masses desséchées & informes. On la trouva dans un tombeau dirigé d'Orient en Occident, & construit de pierres: dans l'intérieur étoit un cercueil de plomb de quatre pieds sept pouces de longueur : le couvercle étoit percé de deux ouvertures en fente, l'une au-dessus de la bouche, l'autre au-dessus de l'estomac, & rebouchées avec de l'étoupe ; l'intérieur du cercueil étoit garni, comme enduit d'une substance aromatique mêlée d'argile. La momie d'environ quatre pieds n'étoit point roide, dure, seche : elle avoit la souplesse, la couleur d'un cadavre mort depuis quelques jours, elle en avoit la flexibilité, prêtoit sous la main, ainsi que les visceres du bas ventre ; plusieurs articulations étoient flexibles, la langue même étoit très-bien conservée. Les visceres n'avoient été ni enlevés ni desséchés, non plus que le cerveau. Ceux qui ont examiné cette momie croient que la matiere de l'embaumement étoit un mélange de poix, de poudre aromatique, principalement d'encens, de meum, de cannelle, de valériane. Cette odeur étoit fort pénétrante ; on ne pouvoit la faire disparoître des mains qu'avec de l'esprit-de-vin. Cette momie en restant exposée à l'air, est devenue noire, a perdu sa flexibilité & s'est raccourcie, dit-on, d'un demi pied. On ignore quel étoit ce personnage : il y a tout lieu de croire que c'étoit quelque personne de distinction. On remarque sur les bandelettes des caracteres singu-

liets, tels qu'un grand G barré, un grand Y, & elle étoit enveloppée de deux suaires très-fins, & recouverte d'un gros fil tissu en forme de nattes.

On voit aussi des momies au Cabinet de Messieurs de Sainte Genevieve & chez les Célestins, à Paris : celles-ci sont Egyptiennes.

MOMIE VÉGÉTALE. M. *Cronsted* donne ce nom à une espece de terre d'ombre friable. Il y en a à Boserup en Scanie.

MOMOT, *momotus*. Nom donné à un oiseau seul de son genre & de la grosseur d'une pie. Ses doigts sont comme ceux du *manakin* : voyez ce mot. Son bec est conique, & denté comme une scie. Les deux mâchoires sont crochues par la pointe. On le nomme aussi *motmot* & *tupinambis*. Voyez GUARA.

MONARDE, *monarda*. Genre de plante de la classe des labiées. Selon M. *Deleuze*, la fleur, qui dans la plupart des especes, n'a que deux étamines, est divisée en deux levres dont la supérieure est oblongue, étroite & pliée en forme de gouttiere ou de tube, où sont renfermées les étamines.

L'espece la plus connue, *monarda floribus coccineis*, est haute de deux pieds & plus : ses feuilles sont ovales & pointues, dentelées, légérement velues, marquées de nervures fort apparentes, & portées sur des pédicules. Les fleurs qui sont d'un beau rouge de vermillon, sont ramassées au nombre de vingt à quarante en anneaux le long de la tige, & en bouquet au sommet, chaque anneau soutenu par deux feuilles de la plante & par plusieurs stipules étroites, légérement colorées; les calices ont aussi une teinte de rouge. Toute la plante a une odeur agréable qui approche de celle de la menthe ; elle est originaire de l'Amérique Septentrionale, ainsi que les autres especes.

M. *Bourgeois* dit que les Fleuristes cultivent cette plante dans leurs parterres & plate-bandes, où elle fait un très-bel ornement ; & que l'odeur de ses

feuilles approche beaucoup plus de celle de l'orange, que de celle de la menthe, & qu'elle est bien plus agréable.

MONBAIN. C'est un grand prunier des îles Antilles : cet arbre vient de bouture, & sert en Guiane à soutenir les barrieres au long desquelles on les plante. Sa fleur est en rose. Son fruit est jaune, ovale, peu charnu, & contient un noyau qui renferme quatre amandes; il a un goût assez agréable, il agace un peu les dents, mais l'odeur en est flatteuse. On en fait une marmelade qui ressemble beaucoup à celle de l'abricot par la couleur, & qui passe pour exquise dans le pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur est délicieuse. Les Sauvages qui se sentent attaqués de goutte, font un trou en terre où ils jettent de la braise bien ardente, sur laquelle ils mettent des noyaux de ces fruits (qu'on appelle *prunes de monbain*,) puis ils exposent dessus la partie malade, & endurent la fumée très-chaude le plus long-temps qu'ils peuvent. Ce remede sudorifique les soulage beaucoup. Il découle de cet arbre une gomme jaunâtre, claire & odorante.

Il y a aussi dans les îles Antilles une espece de monbain sauvage, qui a les mêmes propriétés que le précédent.

MONDE, *mundus*. Se dit de l'assemblage des corps qui composent l'univers & qu'on distingue ordinairement en quatre parties principales; savoir, le *ciel*, l'*air*, l'*eau* & la *terre*. Toutes les planetes sont-elles habitées comme l'est la nôtre.... Je n'en sais rien. Voulez-vous vous en instruire? Consultez la *Pluralité des Mondes*, de M. *Fontenelle*, Livre qui a eu la plus grande réputation & qu'on regarde encore aujourd'hui comme faisant honneur à son Auteur.

MONDIQUE. *Voyez* MUNDICK.

MONE ou VIEILLARD. *Voyez* SINGE VARIÉ.

MONGON ou MONGOUS. *Voyez à l'article* MAKIS.

MONKIE. Quelques-uns donnent ce nom à un petit singe à tête de mort. *Voyez* SINGE.

MONNOIE DE BRATTENBOURG. *Voyez* ÉCU DE BRATTENBOURG.

MONNOIE DE GUINÉE. C'est la coquille univalve, nommée *colique* ou *coris*. Voyez à l'article PORCELAINE.

MONNOIE MÉTALLIQUE. *Voyez à l'article* MÉDAILLES.

MONNOIE DE PIERRE, *nummus lapideus*. Voyez NUMISMALES.

MONOCÉROS. Nom qu'on a donné à l'animal *licorne* ou *nasicorne*. & au *rhinoceros* : voy. ces mots. Dans le pays de Bambuch & de Galam, on donne aussi ce nom à une très-grande espece d'oiseau de Paradis.

MONOCLE. *Voyez à l'article* BINOCLE *& le mot* PERROQUET D'EAU.

MONODONE, est le poisson Narwhal. *Voyez ce mot à la suite de l'article* BALEINE.

MONOPHTALME, *monophtalmus*. Poisson des Indes Orientales, ainsi nommé, parce qu'il n'a qu'un œil au milieu de la tête; sa tête est extraordinaire, & ressemble à la tête de quelques insectes : il a le corps mince, sa couleur est bleue : sur le haut du dos, il porte de longues nageoires recourbées vers la tête : indépendamment de celles-là, il en a d'autres, tant sur le dos que sur le ventre : ce qu'il a encore de singulier, ce sont des nageoires sous les ouies, qui se replient vers la partie antérieure.

MONSTRE, *monstrum*. Ce mot exprime communément un animal né avec une conformation contraire à l'ordre ordinaire de la nature, c'est-à-dire avec une structure de parties très-différente de celle qui caractérise l'espece des animaux dont il sort; car si l'objet ne frappoit pas avec étonnement, s'il n'y avoit qu'une différence légere & superficielle, on ne donneroit pas le nom de monstre à l'animal où ces différences de conformation se trouvent.

Suivant la remarque de *Lémery*, il y a bien des ſortes de monſtres par rapport à la ſtructure : les uns, ou ont trop, ou n'ont pas aſſez de certaines parties; tels ſont les monſtres à deux têtes, deux bras, deux jambes & un corps, ou à deux corps & une tête, ou à trois jambes, ou ceux qui ſont ſans bras ou ſans pieds; d'autres pechent par la conformation extraordinaire & bizarre, par la grandeur diſproportionnée, par le dérangement conſidérable d'une ou de pluſieurs de leurs parties, & par la place ſinguliere que ce dérangement leur fait ſouvent occuper; (tel étoit le monſtre cyclope dont le Docteur *Eller*, Académicien de Berlin, a donné la deſcription. Qu'on ſe figure un fœtus de neuf mois, long de deux pieds quatre pouces, dont la tête eſt énorme & le viſage affreux, ayant au milieu d'un vaſte & large front un œil rougeâtre, ſans ſourcils ni paupieres, mais très-enfoncé dans un trou carré, & ayant immédiatement au-deſſous de cet œil une excreſcence qui repréſentoit au naturel une verge pourvue d'un gland, d'un prépuce, & de ſon uretre, plus la partie couverte de cheveux, au-deſſous de la nuque; & l'on aura l'idée du monſtre le plus extraordinaire, du moins il nous apprend qu'il eſt le produit d'une conception déſorganiſée. *Voyez* EMBRYON & FŒTUS :) d'autres enfin, ou par l'union de quelques parties, qui, ſuivant l'ordre de la nature, & pour l'exécution de leurs fonctions, doivent toujours être ſéparées, ou par la déſunion de quelques autres parties, qui, ſuivant le même ordre & pour les mêmes raiſons, ne doivent jamais ceſſer d'être unies. C'eſt dans les quatre Mémoires de M. *Lémery*, inſérés dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sciences*, *1738 & 1739*, qu'il faut voir les différentes manieres dont les monſtres ſont formés. M. *du Verney* a auſſi donné un Mémoire ſur la même matiere.

M. *Haller* dit qu'il y a des monſtres dont quelque choc ou quelque paſſion a changé la ſtructure naturelle. Il y a d'autres ſtructures originairement monſ-

trueuſes, auxquelles le haſard n'a aucune part : tel eſt, dit-il, le renverſement de toutes les parties de gauche à droite, le ſixieme doigt, & pluſieurs autres exemples. (M. *de Maupertuis* rapporte qu'il y a eu long-temps à Berlin, une famille à ſix doigts ; que M. *de Riville* en a vu une à Malthe, & il l'a décrite.)

M. *Renou*, Maître Chirurgien à la Pommeray en Anjou, a donné une obſervation ſur quelques familles *ſex-digitaires*, répandues de temps immémorial dans pluſieurs paroiſſes du Bas-Anjou. Cette difformité ſe perpétue dans ces familles quoiqu'alliées avec des perſonnes qui en ſont exemptes. Que ce ſoit la mere ou le pere qui ſoient atteints & qui propagent cet excès d'organes non-ſeulement inutile, mais incommode & même déſagréable, leurs enfans des deux ſexes en ſont indifféremment affectés. Un homme ou une femme ſex-digitaires ont quelquefois une partie & même tous leurs enfans exempts de cette difformité, tandis que ces derniers au contraire produiſent des rejetons chez qui elle reparoît dans le plus grand degré. Ce vice de conformation eſt donc héréditaire. Cette variation eſt inſérée dans le *Journal de Phyſique & d'Hiſt. Natur. mois de Novembre 1774, page 272.* Cette variété des mains ſex-digitaires ne ſe trouve pas compriſe dans les *Recherches ſur quelques conformations monſtrueuſes des doigts dans l'homme*, inſérées dans le volume de l'Académie des Sciences pour l'année 1771.

M. *Regnaut*, déjà connu avantageuſement dans l'Hiſtoire naturelle par ſa collection des plantes d'uſage coloriées fidellement d'après nature, & connue ſous le nom de la *Botanique miſe à la portée de tout le monde*, Paris 1774, travaille actuellement à la collection des *Monſtres* en planches coloriées, qu'il publiera inceſſamment. Une telle collection ne peut être que très-intéreſſante, & ſera recherchée par les Phyſiciens, les Médecins, les Naturaliſtes, *&c.*

Les Naturalistes donnent aussi & indifféremment le nom de *monstres* ou à des animaux énormes pour leur grandeur, tels que sont parmi les quadrupedes terrestres, les *éléphans*, & parmi les animaux marins, les *requins*, les *baleines*, ou à d'autres animaux farouches & cruels, tels que les *lions*, les *tigres* & les *pantheres*, ou enfin à des animaux singuliers par leur espece, qui viennent, dit-on, de l'accouplement des bêtes qui ne sont pas du même genre. Les voyageurs disent que l'Afrique est féconde en ces sortes de monstres; les relations des Indes orientales sont remplies de descriptions de monstres marins que la mer est cependant avare de nous faire voir; tels que les *hommes marins*, les *syrenes*, &c.

Il y a aussi des monstres dans le regne végétal : les monstruosités sont même plus ordinaires & plus bizarres dans les plantes que dans les animaux, parce que les différens sucs s'y dérangent & s'y confondent plus aisément. Dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1707, page 448*, il est parlé d'une rose monstrueuse; du centre des feuilles de cette rose s'élevoit une branche de rosier longue de deux à trois pouces, garnie de feuilles. Voyez les *mêmes Mém. 1749, pag. 44; & 1724, pag. 20.* Il est fait mention dans les *Actes Helvétiques* d'un *chamæmelum* extraordinaire. On connoît le *lilium album polyanthos*, observé il y a quelques années à Breslau. Il portoit à sa sommité un faisceau de fleurs composé de cent deux lis qui avoient tous la forme ordinaire. Il a été aussi parlé d'une tulipe monstrueuse, vue dans les jardins de quelques Amateurs; de baies de genévrier à cornes, d'une balsamine à trois éperons, &c. Au reste, ces productions végétales si extraordinaires, si contraires à l'ordre naturel des choses, sont des écarts qui ont aussi leurs lois, & que l'on peut ramener à des principes certains, en distinguant celles qui se perpétuent soit par les graines, soit par la greffe, de celles qui ne sont que passageres. Les monstruosités qui se perpétuent sont telles dans l'origine, &, pour ainsi-dire, dans l'organisation de

de la graine de la plante ; telles ſont les feuilles découpées ou crépues, &c. Le nom de *monſtre* convient mieux dans les plantes aux irrégularités qui dépendent de la tranſplantation fréquente & d'une culture particuliere, telles que les fleurs doubles, &c. Les monſtruoſités qui ne ſe perpétuent pas, & qui ſont dûes à des cauſes accidentelles & paſſageres, qui, lorſque la plante eſt développée, dérangent ſon organiſation primitive, comme ſont les maladies, le chaud ou le froid, la trop grande abondance ou la diſette des ſucs, la piqûre des inſectes, les contuſions & les greffes naturelles, retiennent le nom de *monſtres* : telles ſont les loupes ou tumeurs, le rabougri, les galles, certaines panachures & autres vices ſemblables. Toutes les parties des plantes ſont ſujettes à quelques-unes de ces monſtruoſités qui varient en ſituation, en figure, en proportion & en nombre. On en trouve pluſieurs exemples dans le premier volume des *familles des plantes, page 110 juſqu'à 115.* Il y a des arbres d'une groſſeur naturellement ſi demeſurée, qu'on peut les regarder comme les cétacées des végétaux ; tels ſont le *baobab*, le *ceiba* : d'autres acquierent, mais rarement, un volume ſi extraordinaire, tels que le *chêne*, l'*if*, le *ſaule* & pluſieurs autres, qu'ils ſont auſſi des monſtres parmi les végétaux. Enfin on ſoupçonne que les monſtres ſont plus communs dans les plantes que parmi les animaux, parce que ceux ci ne réuniſſent pas tant de manieres de ſe multiplier. Les plantes ſont rarement monſtres dans toutes leurs parties ; il y en a de monſtres par excès ſeulement dans le calice & la corolle ; d'autres ſont monſtres par défaut uniquement dans les feuilles, les étamines & le fruit. Or une monſtruoſité, dit M. *Adanſon*, n'a jamais fait changer de nom à une eſpece ; elle n'en a jamais ébranlé l'immutabilité. Tous les Botaniſtes conſommés & conſéquens ont toujours ſu ranger ces monſtruoſités parmi les choſes accidentelles, qui, de quelque maniere qu'elles ſe propagent, tendent toujours à rentrer dans

l'ordre & la régularité de leur espece primitive, lorsqu'on les multiplie par la voie des graines, qui de toutes celles de la mutiplication est la plus naturelle & la plus constante pour déterminer les especes. Une espece est comparable à une autre; mais un monstre ne peut être en parallele qu'avec l'individu de l'espece dont il est originaire. Voyez pour la transmutation des especes, l'article *Fleurs*. On peut aussi consulter les *Observations Botaniques* de M. *Schlotterbec*, de la Société de Basle, sur les monstres des plantes, dans lesquelles il prétend démontrer que dans les genres animal & végétal, la Nature suit la même marche pour les produire.

MONT ou MONTAGNE, *mons*, est une élévation de terre fort considérable, au-dessus de tout ce qui lui est contigu, & qui commande les lieux qui l'environnent : elle est ordinairement remplie d'inégalités, de cavités, de bassins exposés plus ou moins à l'air, & de terrains entr'ouverts.

On donne aussi ce nom à une chaîne de montagnes, comme quand on dit, le *Mont Atlas* en Afrique, le *Mont Caucase* qui commence au-dessus de la Colchide, & finit à la Mer Caspienne; les *Monts Pyrenées* qui séparent la France de l'Espagne, & le *Mont Apennin* qui traverse toute l'Italie: les *Monts de Norwege*, le *Mont Liban*, le *Mont Emaüs*, le *Mont Olimpe*, le *Mont Etna* & les *Monts Crapatz*, le *Mont Hécla* sont aussi très-connus, ainsi que le *Mont de la Lune* en Ethiopie.

On distingue plusieurs sortes de montagnes: nous verrons que ces élévations de la terre n'ont pas toutes la même origine, & ne datent pas de la même époque.

1°. Les montagnes qui sont en chaîne & neigées, peuvent être regardées comme anciennes, ou antidiluviennes: leur élévation surpasse de beaucoup celle des autres montagnes: en effet pour l'ordinaire elles s'élevent très-brusquement, elles sont fort escarpées, & l'on n'y monte point par une pente douce: leur

forme est celle d'une pyramide surmontée de pointes, de rochers aigus, lesquels sont comme pelés ou dépouillés de terre que les eaux du Ciel en ont emportée. Ces montagnes primitives ont à leurs pieds des précipices effrayans & des vallées profondes. Les excavations sont relatives à la quantité des eaux dont le mouvement est accéléré par leur chute, ce qui cause quelquefois l'affaissement total ou l'inclinaison de la montagne. C'est sur les sommets de ces montagnes que l'on rencontre ces neiges & ces glaçons éternels, des fentes, des rochers environnés de nuages vagues & flottans qui se dissipent en rosée, enfin de ces cimes hérissées où la nature présente en grand le spectacle du désordre & de la décrépitude. On prétend que l'on ne trouve pas dans l'intérieur de ces montagnes, de coquilles ni d'autres corps marins organisés; & quelques recherches que nous ayons faites sur le sommet des Alpes & des Pyrenées, en y faisant fouiller, nous n'en avons pu découvrir, (excepté sur les flancs & vers la base) mais beaucoup de roches suivies, des grottieres, des mines en filons. La pierre qui les compose est ordinairement une masse immense de pierre cornée ou quartzeuse, & peu variée, qui s'enfonce dans les profondeurs de la terre presque perpendiculairement à l'horison. On n'y trouve du spath alkalin que dans les écartemens qui ont de l'étendue & une direction marquée. Toutes les montagnes primitives nous donnent des preuves de ces assertions : ces montagnes en Europe sont les *Pyrenées*, les *Alpes*, l'*Apennin*, les montagnes du Tyrol, le *Riesenberg* ou *Monts des Géans* en Silésie, les *Monts Crapatz*, les montagnes de la Saxe, celle des Vosges, le *Mont Bructere* au Hartz, celle de la Norwege, &c. En Asie l'on trouve les *Monts Riphées*, le *Caucase*, le *Mont Taurus*, le *Mont Liban*; en Afrique les *Monts de la Lune*; & en Amérique les *Monts Apalaches*, les *Andes* ou les *Cordillieres*, &c. Telle est l'espece de montagnes que Dieu en créant notre globe forma pour donner de l'appui & de la so-

lidité à l'habitation de l'homme, indépendamment des autres propriétés dont nous parlerons ci-après.

2°. Les montagnes qui sont isolées ou garnies de quelques groupes de monticules, dont la terre est tumultuairement & confusément arrangée, graveleuse, qui d'ailleurs sont comme arides ou pelées à leur extérieur, tronquées ou évasées en entonnoir vers le sommet, composées d'amas, de débris ou de corps calcinés, à demi vitrifiés, en un mot des laves, &c. ces montagnes, dis-je, paroissent avoir été formées par des terres soulevées & lancées dans les airs, lors de l'éruption de quelque feu souterrain. Les *Iles de Santorin*, le *Monte nuovo*, l'*Etna*, le *Pic d'Adam* dans l'île de Ceylan, le *Pic de Ténérif* dans les Canaries, & plusieurs autres ont été formés ainsi. Si de telles montagnes très-élevées sont couvertes de coquilles marines, l'on peut les regarder comme ayant fait partie du sol de la mer. Quantité de montagnes semblables ont été formées de mémoire d'homme. Quand une pareille montagne touche à la terre, & avance dans la mer plus que les terres contiguës, alors on l'appelle *Cap*, *Tête* ou *Promontoire*; tel est le Cap de Bonne-Espérance, à l'extrémité méridionale de l'Afrique. Ces montagnes du second rang sont plus accessibles ordinairement. M. *Haller* observe que l'angle que fait leur base avec le talus, est plus grand; qu'elles ont moins de sources, & leurs plantes different de celles des Alpes: les paysans, dit-il, les séparent des Alpes, en Suisse, & en connoissent la différence.

3°. Les montagnes plus ou moins élevées, groupées ou non, dont la terre ou pierre est par couches plus ou moins régulieres, d'une on de plusieurs couleurs & matieres, doivent être regardées comme produites par des dépôts successifs des attérissemens lors des alluvions considérables. On voit tous les jours des monticules semblables qui se forment ainsi: ces sortes de montagnes sont arrondies par le haut, ou couvertes de terre qui forme souvent une surface plate très-

étendue. On y trouve aussi soit du sable, soit des amas de cailloux arrondis, semblables à ceux qui ont été roulés par les eaux. L'intérieur de ces montagnes est composé d'un amas de lits ou de couches assez horisontales, lesquelles contiennent une quantité prodigieuse de coquilles, de corps marins, d'ossemens de poissons. Tous ces phénomenes semblent prouver que c'est principalement au séjour de la mer sur des parties de notre continent, qu'elle a depuis laissé à sec, que la plupart de ces montagnes doivent leur origine. On y trouve aussi des bois, des empreintes de plantes, des couches de glaise, de marne & de craie, différens lits de pierre qui se succedent les uns aux autres, tels que des ardoises, des marbres souvent remplis de corps marins; des pierres à chaux qui paroissent uniquement formées de débris de coquilles, de la pierre à plâtre, des couches entieres d'ocre, ou de ce qu'on appelle *la mine de fer limoneuse*; des lits de bitume, de sel gemme, d'alun. Les couches de ces montagnes récentes paroissent quelquefois s'appuyer & prendre naissance sur les côtes des montagnes primitives qu'elles entourent, & finissent par aller se perdre insensiblement dans les plaines. Cette remarque est très-importante pour les Observateurs que ce voisinage pourroit induire en erreur : elle démontre sur-tout que les couches d'ocre ne sont que le résulrat des mines en filons qui se sont décomposées, & qui ont été visiblement entraînées par les eaux. A l'égard de l'irrégularité de quelques couches dans les montagnes récentes, elle est dûe à des révolutions locales qui leur ont fait faire des coudes, des sauts, des affaissemens. Nous faisons voir à l'article *terre* dans ce Dictionnaire, la raison pourquoi le nombre & l'épaisseur des couches des montagnes récentes ne sont pas partout les mêmes. Il y a des couches d'un quart de pouce d'épaisseur, d'autres qui ont plus de six pieds : il y a des endroits où l'on trouve jusqu'à 30 & 40 lits qui se succedent, d'autres où on n'en trouve que trois ou quatre. Dans

les montagnes récentes & composées de couches, dit M. *Lehman*, la couche la plus profonde est toujours celle du charbon de terre; elle est portée sur un gravier ou sable grossier & ferrugineux. Au-dessus du charbon de terre on rencontre les couches d'ardoise, de schiste ou de pierre feuilletée; & enfin la partie supérieure des couches est constamment occupée par la pierre à chaux & par les fontaines salées. On sent de quelle utilité peuvent être ces observations, lorsqu'il s'agira d'établir des travaux pour l'exploitation des mines; & en faisant attention à la distinction que nous avons donnée des montagnes, on saura la nature des substances que l'on pourra espérer d'y trouver lorsqu'on y voudra fouiller. On appelle les petites montagnes ou monticules, *collines*.

En général on a observé que quand deux ou plusieurs montagnes courent parallélement, les avances angulaires qu'elles forment correspondent aux angles rentrans, & ces angles sont plus frappans & plus aigus dans les vallons profonds & resserrés. M. *Haller* dit qu'il y a beaucoup d'endroits dans les Alpes & dans les montagnes où les deux chaînes se prolongent contre l'axe de la vallée, & se joignent de maniere à ne laisser que l'espace nécessaire pour la riviere qui en décharge les eaux. Dans d'autres endroits la montagne se continue, par exemple, au Nord, & se discontinue au Midi, pour y ouvrir une vallée. Dans d'autres, les deux chaînes se retirent & forment une courbe de chaque côté, dont la concavité en regarde l'axe; il en naît des vallons presque ronds & tout-à-fait unis.

Il est bon d'observer aussi que les montagnes primitives qui forment de vastes chaînes, tiennent communément les unes aux autres, se succedent pendant plusieurs centaines de lieues, & embrassent tant par leurs troncs principaux que par leurs ramifications collatérales, la surface des Continens. Le P. *Kircher* & plusieurs autres ont observé que la direction de l'anneau

ou chaîne principale eſt aſſez conſtante du Nord au Sud, & de l'Eſt à l'Oueſt. (Les Cordillieres du Nouveau Monde, dit M. *Haller*, s'étendent du Nord au Sud; les Pyrenées en approchent : ce ſont les Alpes qui vont de l'Eſt à l'Oueſt; & en Afrique il doit y avoir une chaîne pareille, puiſque les grands fleuves de cette partie du Monde rendent à l'Eſt d'un côté, & à l'Oueſt de l'autre. La chaîne du Tibet paroît parallele aux Alpes; & on a ſujet de croire par la longueur du chemin qu'il faut faire à travers les neiges, que les montagnes du Tibet ſont très-élevées. Les montagnes qui ſont proprement les tiges principales & le point capital d'élévation & de partage, préſentent des maſſes très-conſidérables & par leur hauteur & par leur volume ou adoſſement; elles occupent & traverſent ordinairement le centre des Continens : celles de moindre hauteur naiſſent de ces chaînes principales; elles diminuent inſenſiblement à meſure qu'elles s'éloignent de leur tige, & diſparoiſſent enfin ou ſur les côtes de la mer ou dans les plaines. D'autres ſe ſoutiennent encore le long du rivage de la mer, & leur chaîne n'eſt interrompue que pour ne point contraindre les eaux des mers, au-deſſous du lit deſquelles la baſe de ces montagnes s'étend, & la chaîne ſe retrouve dans les îles qui perpétuent leur continuation juſqu'à ce que la chaîne entiere reparoiſſe. Les plus hautes montagnes & le plus grand nombre d'îles ſont entre ou proche les Tropiques & dans le milieu des Zones tempérées, tandis que les plus baſſes avoiſinent les Pôles. M. *Buache*, de l'Académie des Sciences, vient d'établir un ſyſtême de la Géographie phyſique ſur la ſtructure ou charpente du globe terraquée, conſidéré par les grandes chaînes des montagnes qui traverſent les continens & les mers d'un Pôle à l'autre, & d'Occident en Orient. Suivant ce ſyſtême, il y a ſur la terre une ſuite non interrompue de hautes montagnes & de terrains élevés qui la partagent en quatre penres, d'où s'écoulent les fleuves : ces chaînes de montagnes ſe

rendent d'un continent à l'autre par-dessous les mers; & les îles que l'on y voit sont comme les sommets des montagnes. L'Ouvrage de M. *Buache* est connu sous le nom de *Tables & cartes de la Géographie physique*. Tant d'observations nous attestent que les montagnes primitives peuvent être regardées comme la base, ou, pour ainsi-dire, la charpente de notre globe. Nous avons déjà dit que les montagnes primitives se distinguent encore par leur structure intérieure, par la nature des pierres qui les composent, & par les substances minérales qu'elles renferment. Les montagnes les plus élevées ne sont proprement que des pics ou cônes composés de roc vif ou de matiere ignescente; peut-être que cette forme pyramidale n'est dûe qu'à une sorte de cristallisation; & feu M. *Rouelle* supposoit que dans l'origine des choses, les substances qui composent notre globe nageoient dans un fluide. Les parties similaires qui composent les grandes montagnes, disoit ce Physicien, se sont rapprochées les unes des autres, & ont formé au fond des eaux une cristallisation quelquefois groupée & quelquefois isolée. Ce systême sur la formation des montagnes primitives est très-captieux & même vraisemblable; si ceci est, nous pouvons analyser une portion, un bloc de montagne primitive, le faire cristalliser, & l'on aura alors en petit une partie de la même économie ou connexion des montagnes, en un mot une portion figurative de l'ossature de la terre. Les montagnes dont les sommets sont plats, contiennent des marbres, des fossiles, des pierres à chaux. Les collines dont la masse est de grès, présentent partout des pointes irrégulieres qui indiquent des couches peu suivies & un amas de décombres : celles qui sont composées de substances calcaires, ont une forme plus arrondie & plus réguliere. La hauteur de la plupart des montagnes de premiere création n'est pas moins digne d'attention que leur structure & leur variété.

Selon M. *Pontoppidan*, les plus hautes montagnes de Norwege ont trois mille toises.

Selon M. *Brovallius*, les plus hauts monts de Suede en ont deux mille trois cents trente-trois. (On prétend que ce calcul est fautif.)

Selon les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris, les plus hautes montagnes de France élevées au-dessus de la surface de la Méditerranée, sont le *Puy du Dome* qui a 810 toises; le *mont d'Or* en a 1048: ces deux monts sont en Auvergne, & on les regarde comme des volcans éteints. Le *mont Cantal* en a 984; le *mont Ventoux*, 1036; le *canigou des Pyrenées* en a 1441.

Selon M. *Needham*, les plus hautes Alpes de Savoie sont le *Couvent du grand S. Bernard* à la pointe du roc au sud-ouest de ce mont, qui a 1274 toises: le *mont Sezene* en a 1282: le *mont Tourné* en a 1633. Selon M. *Facio de Deuller, le mont Blanc* ou la *montagne Maudite* a 2213 toises.

Il est certain que les principales montagnes de la Suisse sont plus hautes que celles de France, d'Espagne, d'Italie & d'Allemagne; de plus, le terrain en est plus élevé; on prétend même que c'est la partie la plus élevée de notre globe, disons de l'ancien Continent, & la plus éloignée de la mer. Plusieurs Savans ont déterminé la hauteur des Alpes de Suisse. Nous nous contenterons d'en citer les plus fameuses, nous suivrons les déterminaisons de M. *Micheli* qui paroissent les plus justes. Le *mont Pilate* ou *Frakmont* dans le canton de Lucerne a 1403 toises; le *Raukhstok* en a 1760; le *Nolle, cime du Titlisberg*, en a 2001; le *Ghemi* en a 2421; le *Grimselberg* au canton de Berne, en a 2539; le *Cornera*, partie du *Loukmanier*, en a 2654; le *Fourke* en a 2669; le *Schrekorm* en a 2724; le *Gothard* à sa plus haute pointe, 2750. On compte encore plus de vingt autres montagnes dont la hauteur va au-delà de 2000 toises.

Il n'y a peut-être pas sur la terre de plus hautes montagnes que celles du Pérou, nommées *Cordillieres de los Andos*. Selon les observations des savans Aca-

démiciens de Patis, envoyés par le Roi pour mesurer la figure de la terre, les principaux sommets de ces montagnes, qui sont aussi toujours couverts de neige, ont les hauteurs suivantes au dessus du niveau de la mer. *Quito capilate* 1707 toises, & *Corason* 2470; *Cota catche* 2570; *Ek-Altas* 2730; *Noyamble-orcu* sous la ligne 3030. Toutes les autres ont été, ou sont encore des volcans : en voici l'énumération & les hauteurs. *Pitchincha* 2430; *le Cargavi-raso* n'en a que 2405, mais *le Sinchonalagon* en a 2570; *le Songaï* en a 2680; *l'Illinika* en a 2717; *le Kotopaxi* 2950; *l'Antisana* 3020; *le Cimborosa* ou *Chimboraco* 3220 : cette derniere montagne qui fait partie de la Cordilliere des Andes au Pérou, est l'une des plus grosses montagnes du monde & vraisemblablement la plus haute. On la voit en mer du golfe de Guayaquil à plus de soixante lieues de distance : les autres montagnes très élevées sont *le Sinaï* au Japon; *le mont Caucase* en Asie; *le Pic du Midi aux pyrenées*, *le Pic de Ténériffe* dans l'une des Canaries en Afrique, qui, suivant M. *Bouguer*, a 2100 toises; (suivant les nouvelles observations des Académiciens de Paris, le Pic de Ténériffe n'est élevé que de 1745 toises au dessus du niveau de la mer;) *le Pic S. George* aux Açores; *le Pic d'Adam* dans l'île de Colombo au Ceylan, les montagnes *de la Lune*; les monts *Athos*, *Olympe*, *Taurus* & *Emaüs*; *le mont Cenis* dans les Alpes, sur la route de France en Italie, a 1460 toises. Le grand & le petit Atlas, & beaucoup d'autres sur le sommet desquelles on éprouve, dans le cœur de l'été même, un froid plus piquant que celui de nos climats dans nos plus rudes gelées. Il ne doit pas paroître étonnant après cela, que les vapeurs qui atteignent ces hauteurs s'y glacent, & que leur sommet soit, même dans les pays les plus chauds, presque toujours couvert de neige; tandis que les habitans qui sont au pied, jouissent d'un air tempéré ou éprouvent des chaleurs extrêmes. La hauteur propre de ces montagnes jointe à leur position sur les

parties les plus élevées du globe, sont la cause de ces phénomenes qui leur sont particuliers. On sait qu'en Asie le pays séparé par la chaîne de montagnes de *Gate*, a deux saisons très différentes dans le même temps : par exemple, tandis que l'hiver regne sur la côte de Malabar, la côte de Coromandel qui est au même degré d'élévation, & qui en quelques endroits n'est éloignée que de vingt lieues du Malabar, jouit d'un agréable printems ou de la température de l'automne. Quand on voyage en été dans les Alpes, on y éprouve communément les quatre saisons de l'année. Combien d'autres pays montueux où l'on passe tout-à-coup d'un très-beau ciel à des orages & des tempêtes effroyables ! Peut-on maintenant douter que les montagnes n'influent beaucoup sur la température des pays où elles se trouvent, soit en arrêtant certains vents, soit en opposant des barrieres aux nuages, soit en réfléchissant les rayons du soleil? Sur le pic de la montagne de Ténériffe qui, selon M. *Bouguer*, a 2100 toises, & selon les observations modernes, ainsi que nous l'avons rapporté ci-dessus, 1745 toises de France au dessus du niveau de la mer, l'on éprouve, dit-on, que l'eau-de-vie n'a plus de force, & que les sels n'ont plus de saveur sur la langue; mais on prétend que les vins de Canarie y font toujours sentir leur saveur : ces derniers faits mériteroient peut-être d'être constatés par de nouvelles expériences. Au pied de ces hautes montagnes, toujours couvertes de neiges, on trouve des fontaines qui commencent à couler en Mai, & qui tarissent en Septembre : quand le soleil est assez voisin du tropique pour échauffer les pointes de ces montagnes, les neiges qui les couvrent se fondent, s'infiltrent dans leur intérieur & sourcillent à leur base. Les arbres qui croissent sur ces sortes de montagnes, ne sont que des sapins, des pins & autres arbres résineux, & plus on approche de leur sommet, plus l'herbe est courte.

Les montagnes ont des utilités remarquables; les unes en vomissant du feu ou de la fumée, annoncent

qu'elles servent en quelque sorte de creuset à la Nature, comme pour purger tout l'intérieur de la terre, & l'empêcher de nous engloutir dans certains temps; telles sont *l'Hécla* en Islande, *l'Ethna* ou *Gibel* en Sicile, le mont *Vésuve* dans le Royaume de Naples, le *Pitchinxa & le Cotopaxi* en Amérique, &c.

D'autres dont le sommet paroît s'ouvrir un passage dans les nues, attirent & absorbent toutes les vapeurs de la mer, &c. qui flottent dans l'air. Les espaces qui séparent leurs pointes, sont autant de bassins destinés à recevoir les brouillards épaissis, & les nuées précipitées en pluie. Les entrailles des montagnes paroissent être autant de châteaux d'eau, ou de réservoirs communs: il y a des ouvertures latérales ménagées par la Nature, de maniere à procurer aux eaux un écoulement utile à toutes les especes d'animaux, & propre à fertiliser les terres, & la nourriture nécessaire à l'accroissance des végétaux. C'est des cimes des montagnes, dont les inégalités forment comme autant de plans inclinés, que les fleuves & les rivieres descendent: c'est ainsi que nous voyons que les Alpes donnent naissance au Rhin, au Danube, au Rhône, au Pô, &c. A l'égard de l'artifice merveilleux, par lequel elles nous procurent tant d'avantages, *voyez* les mots TERRE, FONTAINES, *&c.*

Les montagnes ont encore d'autres utilités qui méritent notre attention: elles sont la retraite ordinaire d'une multitude d'animaux, dont nous faisons usage: on y trouve des ours, des loups cerviers, des hermines, des martres, des renards, & tant d'autres animaux dont la peau nous sert de fourrures. Les montagnes nourrissent aussi des rhennes, des buffles & des chamois: elles produisent des plantes médicinales qui ne croissent que peu ou point ailleurs. Celles de la Suisse fournissent des bois de charpente & de chauffage; elles procurent aux habitans des pâturages gras & abondans où leurs bestiaux se nourrissent tout l'été &c. tout démontre la nécessité de l'existence des montagnes.

MONTAGNE DE FEU ou MONTAGNE BRULANTE. *Voyez à l'article* VOLCAN.

MONTAGNE DE GLACE. C'est un amas immense de glaces fort élevé & fort large, & qu'on rencontre dans les mers du Nord, de Groënland, de Spitzberg, dans la baie de Baffin, le Détroit d'Hudson & autres mers Septentrionales. *Voyez* MER GLACIALE & GLACIERES.

MONTAGNE INACCESSIBLE ou MONT AIGUILLE. Cette montagne, l'une des merveilles du Dauphiné, n'a par sa base qu'autant de circonférence qu'elle en a à son sommet. Ce sont des eaux qui ont dégradé ou excavé sa base. Les masses de rochers de grès qu'on voit à Aderbach en Boheme, & qui ressemblent à une rangée de colonnes ou de quilles appuyées sur la pointe, ont été de même formées par les eaux. Il y a aussi en Suisse des sommets de montagnes rendus inaccessibles, tant par la structure que par les glaces qui les couvrent. Il y a l'aiguille du *Dru* qui ressemble à un obélisque. Le *Mont Blanc* est le plus élevé : on le voit de Dijon & de Langres. Le Mont Blanc porte aussi le nom de *Montagne Maudite*.

MONTAIN, *montifringilla* aut *fringilla montana*. C'est le pinçon d'Ardennes ou le pinçon de montagnes. *Voyez à l'article* PINÇON.

MONTANELLA. Nom que les Grisons donnent à la *marmotte*. Voyez ce mot.

MONTOUCHY. C'est le liege de la Guiane, par rapport à l'usage qu'on en tire : on prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons. *Maif. Rust. de Cayenne*.

MOOSE. *Voyez* MOSE.

MOPSE. *Voyez* VACHE MARINE.

MORDELLE, *mordella*. Genre d'insecte à étuis, qui se distingue par ses antennes, dont les articles triangulaires représentent les dents d'une scie. Son corselet est convexe & retréci sur le devant. Ces especes se trouvent ordinairement sur les fleurs, dans les bois, sur

les arbres. Il y en a de noires, de veloutées, de jaunes, &c. Cet insecte est de l'ordre de ceux qui ont cinq articles aux tarses des deux premieres paires de jambes, & seulement quatre à la derniere. Telle est la *mordelle* de M. *Geoffroi*. M. *Linnæus* donnoit ce nom aux insectes du genre de l'*altise*. Voyez ce mot.

MORDICANTES, *mordellæ*. On donne ce nom aux mouches à deux ailes denteiées; leur bouche est large : elles aiment à piquer la peau tendre des petits enfans, & elles y font des ampoules.

MORELLE, *solanum*. Les morelles sont des plantes grimpantes dont les unes ont des fleurs bleues, d'autres des fleurs blanches, d'autres des feuilles panachées, d'autres des fleurs doubles. Il y en a une espece qui est nommée VIGNE DE JUDÉE ou MORELLE GRIMPANTE, *solanum scandens*, par les Jardiniers, & qui est très-commune : on la voit grimper le long des arbres ou arbrisseaux. *Voyez* DOUCE AMERE.

Les morelles ont des fleurs d'une seule piece, découpées en cinq parties pointues, & qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. Elles sont soutenues par un calice aussi d'une seule piece découpée en cinq pointes, & ont cinq étamines réunies autour d'un pistil. Aux fleurs succedent des baies succulentes, lisses, arrondies, grosses comme des grains de genievre & terminées par un petit bouton. Il y en a de rouges, de jaunes & de noires. Les feuilles qui sont très-variées suivant les especes, sont posées alternativement sur les branches. Ces plantes sont propres à garnir des terrasses basses & des berceaux. On peut en mettre dans des remises.

La MORELLE DES JARDINIERS OU À FRUIT NOIR, *solanum vulgare fructu nigro*, est celle dont on fait le plus d'usage en Médecine; sa racine est annuelle. Ses fruits pris intérieurement sont dangereux; quelques personnes ont été attaquées de convulsions mortelles, pour en avoir mangé. Mais l'usage extérieur de toute la plante, qui a une odeur assoupissante, est très-favorable pour modérer l'inflammation, ramollir & relâ-

cher les fibres ; elle est très-utile dans les hémorrhoïdes, les feuilles de morelle pilées & appliquées sur les panaris, calment, dit M. *Bourgeois*, la violence des douleurs, les font blanchir & suppurer dans l'espace de quelques jours. Son suc, mêlé avec de l'esprit-de-vin, est très bon pour l'érysipelle, les dartres, les boutons & toutes les démangeaisons de la peau. On fait infuser cette plante dans les huiles que l'on emploie comme cataplasmes anodins. M. *Haller* dit qu'on a fait en Angleterre quelques expériences sur cette morelle, & qu'elle n'a pas réussi. On tient dans les boutiques une eau distillée de morelle, qui a presque les mêmes usages que le suc. *Voyez aussi* BELLE-DAME.

En Afrique la décoction des sarmens de la vigne de Judée, bue long-temps & en quantité, guérit la gale, la goutte, & sur-tout les maladies vénétiennes. Les Negres du Sénégal emploient de même la racine pour la chaude-pisse.

On prétend que six livres de morelle & d'autres plantes aqueuses qui n'ont pas d'odeur, digérées & macérées dans un lieu frais, c'est-à-dire, étant analysées crues, donnent à la distillation quatre livres & demie d'eau insipide à toute épreuve, & qui cependant a la propriété de faire ébullition avec l'esprit de sel.

MORELLE FURIEUSE. *Voyez* BELLE-DAME.

MORELLE A GRAPPES, ou GRANDE MORELLE DES INDES ou VERMILLON PLANTE ou HERBE DE LA LACQUE ou MECHOACHAN DU CANADA, *solanum racemosum* aut *phytolacca*. Cette plante qui est nouvelle pour l'Europe, & de genre différent de celui de la morelle, nous a été apportée de la Virginie : on la cultive à cause de sa grande beauté, dans quelques jardins en France, où elle vient très-bien : mais sa racine qui est vivace, grosse & longue comme la cuisse d'un homme, quoique vigoureuse, ne résiste pas toujours à la rigueur du froid de notre climat : cette racine ressemble à celle du mechoachan ; elle pousse une tige à la hauteur de cinq à six-pieds, grosse, ronde, ferme,

rougeâtre & rameuse : ses feuilles sont amples, veineuses, lisses, verdâtres, quelquefois rougeâtres & semblables en figure à celles de la morelle ordinaire : ses fleurs naissent au haut de la tige, disposées en grappes rougeâtres & en rose. Elles sont à cinq pétales sans calice, & contiennent dix étamines & autant de pistils. Il leur succede des baies sphériques, molles, succulentes, rougeâtres & renfermant des semences noirâtres, disposées en rond.

Lémery dit que cette plante a été regardée par la plupart des Botanistes, comme une espece de *solanum*, mais qu'elle ne tient guere des qualités de ce genre de plante, en ce qu'elle n'est que peu ou point narcotique. A la Martinique on en mange les jeunes pousses & les feuilles apprêtées, comme nous faisons nos épinats. *Kalm* dit que les Anglois & les Suédois en mangent aussi en Europe ; on a voulu l'employer dans le cancer, mais selon M. *Haller*, elle n'a pas réussi. Elle est très-âcre : on l'emploie comme très-anodine (au défaut du *solanum lethale* ou *belle-dame*) dans une composition célebre, appelée *baume tranquile*, du Pere *Tranquille* Cordelier. On tire des baies de la morelle à grappes un suc purpurin ou violet, tirant sur le carmin ; on s'en sert pour purger & en teinture. Quelques Médecins ont proposé de substituer ces baies aux coques du kermès dans la confection d'alkermès.

L'usage interne du *phytolacca*, qu'on nomme aussi *raisin d'Amérique*, paroît dangereux & l'effet purgatif fort incertain, dit M. *Bourgeois* ; mais il y a quelques années que le suc de ses baies épaissi au soleil, en consistance d'extrait, étoit fort en vogue contre les cancers. On l'appliquoit sur les cancers ouverts, après l'avoir étendu sur les feuilles de la même plante. Depuis quelque temps l'extrait de cigue, annoncé par M. *Storck*, comme un spécifique assuré contre cette maladie a fait perdre son crédit au *phytolacca*.

Le suc des fruits de cette plante colore les excrémens de quelques petits oiseaux qui les mangent, & ces

ces excrémens rougeâtres tombant sur la neige ont été pris par quelques-uns, pour des gouttes d'une pluie de sang. *Voyez à l'article* NEIGE.

Il ne faut pas confondre ces plantes *morelles*, avec la *maurelle*, dont on prépare le tournesol en pain. *Voyez à l'article* TOURNESOL.

MORFIL. *Voyez* YVOIRE.

MORGELINE ou MOURON DES PETITS OISEAUX, *alsine media & vulgaris*. Plante qui croît par-tout dans les lieux marécageux, le long des haies, des chemins, dans les vignes & les jardins, & parmi les légumes : ses racines sont chevelues & fibrées : elles jettent plusieurs petites tiges couchées par terre & rampantes, tendres, velues, rougeâtres, genouillées & rameuses : ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges & d'un goût herbeux : ses fleurs naissent à l'extrémité des branches ; elles sont en roses blanches, rayées. A cette fleur succede un petit fruit membraneux, conique, qui s'ouvre par la pointe, & renferme des graines menues, roussâtres.

Cette plante sert à nourrir les oiseaux de chant, & surtout les serins : en Médecine elle a la vertu de résoudre & de rafraîchir, comme le pourpier : elle s'emploie extérieurement pour les inflammations & les douleurs des yeux. Beaucoup de personnes assurent qu'elle nourrit & rétablit ceux qu'une longue maladie a épuisés & qui sont menacés du marasme : elle arrête aussi le flux des hémorroïdes.

MORGOULES. Especes d'animaux de mer ou de zoophytes qui nagent sur la mer : on en rencontre quelquefois des quantités prodigieuses entre l'Europe & l'Amérique. Lorsqu'on les tire de l'eau, ils ressemblent à une substance glaireuse qui fait la même impression sur la peau que les orties. Les morgoules sont peut-être des especes de *galeres*. Voyez ce mot.

MORILLE. *Voyez à l'article* CHAMPIGNON.

MORILLON, *glaucus* aut *glaucium avis*. Oiseau

de riviere, ou plutôt de rivage de mer, semblable au canard pour la figure & la grosseur : son bec est comme une scie par les bords ; ses jambes & ses pieds sont rougeâtres en dedans & noirs en dehors ; il a la tête de couleur tannée jusqu'au milieu du cou, où commence son collier blanchâtre : sa poitrine est cendrée, le dessous du ventre est blanc, & le dessus du dos noir : les ailes sont bigarrées comme celle de la pie ; le reste du corps & la queue sont noirs. On voit aussi des morillons dont tout le plumage est rayé. Cet oiseau cherche sa nourriture dans l'eau, où il vit de petits poissons, d'insectes aquatiques, de jeunes écrevisses & de limaces *(Belon.)* La plupart des Auteurs qui ont parlé du morillon, ont jeté dans leurs descriptions une grande confusion ; c'est ainsi que le morillon d'*Albin* est la tardonne de *Belon*, &c. le canard crêté est aussi une véritable espece de morillon.

Le nom de *morillon* se donne aussi à une espece de raisin noir, qui est la meilleure pour faire du vin, & à une espece d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc. *Voyez à l'article* ÉMERAUDE.

MORINE, *morina Orientalis, carlinæ folio.* Plante que M. *de Tournefort* a apportée du Levant ; il lui a donné le nom de son ami M. *Morin* de l'Académie des Sciences. Cette plante qui ne croît naturellement que dans les pays chauds, est cultivée au Jardin du Roi : elle est haute de deux pieds ou environ ; d'un bel aspect : sa racine est charnue & grosse comme celle de la mandragore : ses feuilles qui s'élevent de la racine, sont longues comme la main, large de deux doigts, vertes, luisantes, liantes & épineuses : ses fleurs sont verticillées, blanches en naissant, mais rougissant par la maturité, & d'une odeur agréable du chevre-feuille, vineuse. Cette fleur a deux calices, dont l'un soutient la fleur & l'autre renferme un jeune fruit : ce dernier calice est comme emboîté dans le premier : l'embryon, en grossissant devient une semence arrondie. L'infusion de cette plante est cordiale, céphalique, résiste

au venin & chasse par transpiration les mauvaises humeurs.

MORINGA. C'est un grand arbre qui croît en abondance le long de la riviere de Mangate en Malabar. Il ressemble au lentisque; il est peu branchu, mais fort noueux; son bois est facile à rompre, & donne une teinture bleue; ses feuilles ont le goût de celles du navet, ses fleurs sont d'un vert-brun : son fruit est long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles, d'un vert grisâtre, moelleux, blanc en dedans, contenant dans plusieurs cellules des semences semblables à celles de l'ers, vertes & fort tendres. On mange ce fruit étant cuit : on se sert de la racine contre la ladrerie, les poisons & toutes sortes de maladies contagieuses.

MORIO. Nom donné à un papillon diurne qui vient d'une chenille épineuse.

MORME ou MORMIROT. Poisson de mer assez ressemblant à la *dorade*. Voyez ce mot.

MORNE. Dans les Iles on donne ce nom aux élévations de terrain que les Européens nomment *collines* & *côteaux*. Voyez ce mot.

MOROCHITE, *morochtus*. Nom donné à une terre très-subtile, douce au toucher, comme la craie de Briançon, & un peu savonneuse : elle sert aux Foulons & aux Tisserands pour nétoyer les étoffes & le linge. *Voyez* PIERRE DE LAIT.

MOROMORO. C'est le prétendu mouton ou chameau du Pérou tacheté de diverses couleurs. *Voyez* GLAMA & PACO.

MORPION, *pediculus inguinalis*. C'est une espece de pou, que quelques Latins ont désigné sous le nom *pediculus ferox pubis*, ou de *pediculus scorpio* ou de *plactula* ou de *pessolata*. Cette vermine, qui naît dans la peau, est plus courte, plus large & plus arrondie que le pou ordinaire. Elle est aussi d'une couleur plus brune & d'une consistance plus dure, elle multiplie prodigieusement : elle s'attache particulierement aux

parties naturelles de l'homme & de la femme, aux aînes, aux aisselles & aux sourcils ; mais plus ordinairement aux poils du pubis des personnes sales & mal-propres; elle y suce le sang pour sa nourriture. Ces poux sont ordinairement si petits dans les commencemens, qu'on a de la peine à les appercevoir; ils causent des démangeaisons insupportables, des rougeurs, des cuissons, & s'attachent si fortement à la peau, qu'il est difficile de les en détacher; quelquefois même ils s'insinuent sous l'épiderme, & y produisent des démangeaisons très-vives : mais par le secours de l'onguent de mercure, on parvient dans un moment à les détruire totalement : *voyez* Pou, pour les autres especes de ce genre d'insecte.

MORRUDE. *Voyez* ROUGET.

MORS DU DIABLE ou SUCCISE. *Voyez* SCABIEUSE DES BOIS.

MORSE. Nom sous lequel on désigne en Russie la *vache marine*. Voyez ce mot.

MORT AU CHIEN. *Voyez* COLCHIQUE.

MORUE ou MORRHUE ou MOLUE, *morrhua*. Genre de poisson de mer à nageoires molles, & qui est très-connu. *Ray* distingue les morues en deux especes; savoir celles qui ont trois nageoires sur le dos, & celles qui n'en ont que deux. Celles de la premiere espece sont le *cabéliau*, la *morue verte* dite *Witling*, la *morue noire* dite *charbonnier*, la *morue jaune*, l'*aiglefin* dite *schelsfich*, &c. Celles de la seconde espece, sont le *merlu* ou *merluche* & la *grande morue* proprement dite. Toutes ces morues different par la grandeur, la couleur, & par quelques taches. Nous ne citons ici que celles qui méritent le plus d'être connues, soit par leurs différences, soit par l'utilité dont elles nous sont dans les alimens : nous parlerons de leur pêche & de leur préparation après avoir donné la description de la morue vulgaire.

Cette morue, disent les Auteurs de la suite de la Matiere Médicale, a trois ou quatre pieds de long,

& neuf ou dix pouces de large ; le corps gros, arrondi ; le ventre fort avancé ; le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, sale ou brune, variés de taches jaunâtres, le ventre blanchâtre ; une large ligne blanche de chaque côté ; de petites écailles très-adhérentes à la peau, de grands yeux couverts d'une membrane lâche & diaphane ; l'iris est blanc. Quoique ce poisson ait les yeux grands, il n'en voit pas plus clair, d'où vient le proverbe François, *yeux de morue*, qui se dit de ceux qui ne voient pas bien clair, comme il arrive souvent aux personnes qui ont de grands yeux sortant de la tête & la prunelle large. Cette morue a un seul barbillon, à peine long d'un doigt, qui lui pend au coin de la mâchoire inférieure, la langue large, ronde, molle ; plusieurs rangées de dents aux mâchoires, dont une est composée de dents beaucoup plus longues que les autres. Entre les dents fixes, il s'en trouve plusieurs de mobiles, comme dans le brochet. Au haut du palais & au bas, près de l'orifice de l'estomac, ainsi qu'entre les dernieres ouies, on observe de petites dents pressées, trois nageoires au dos, dont l'antérieure est formée de quatorze rayons, & les deux autres de dix-neuf : les nageoires des ouies en ont dix huit, celles de la poitrine en ont chacune six ; deux nageoires après l'anus, dont l'antérieure a vingt rayons, & la postérieure seize ; la queue presque plate & nullement fourchue ; l'estomac grand & ordinairement rempli de harengs ; la peau molle & épaisse.

La *grande morue* n'a que deux nageoires sur le dos, c'est une espece de cabéliau, elle est plus mince & plus longue que l'espece ordinaire. Ce poisson a la peau extrêmement grasse & de bon goût : son foie passe pour un manger excellent. C'est le *ling* des Anglois.

M. *Fresier* cite une espece de morue que l'on pêche au Chili, depuis Octobre jusqu'à la fin de Décembre. On en voit aussi à la Chine une espece qui ressemble

à la morue de Terre-Neuve : elle a plus de trois pieds de long, & est de différentes couleurs, mais ordinairement jaunâtre, tiquetée de bleue. On en fait dans le pays une consommation incroyable dans la saison qui lui est propre, & il s'en vend une quantité prodigieuse de salée dans le lieu même de la pêche.

La *morue noire* ou *charbonnier* ou *kool-fish* des Anglois & même des Hollandois, est noirâtre, c'est une espece de petit cabéliau : elle est si maigre & a si peu de goût que les Islandois auxquels les meilleures ne manquent pas, n'en veulent pas manger. La morue dite *aigresin* ou *aiglesin* ou *hadoc* est aussi une espece de cabéliau à écailles fines, qui n'est ni d'aussi bon goût ni aussi grande que l'espece de morue ordinaire; on lui a donné le nom de *schelsfisch* qui signifie *poisson à écailles.*

La *morue jaune* ressemble beaucoup à la *morue verte*, appellée *Witling* des Anglois, excepté qu'elle est plus petite.

Le *merlu* ou *merlucke* a environ deux pieds de longueur : il est d'une couleur grisâtre cendrée ; il a le dos blanc, la queue carrée, la tête avancée & plate, la mâchoire de dessous plus grande que celle de dessus. Ce poisson est très-goulu : il fait sa nourriture des petits poissons qu'il rencontre, c'est ce qui lui a fait donner le nom de BROCHET DE MER, *merlucius* ; il nage en grande eau, il n'a point de barbillons : son corps est en quelque sorte tout couvert de gravier. On donne le nom de *muchebout* au *merlu moucheté.*

La *morue molle* qui est le *powting-powt* des Anglois est très-large : les extrémités de sa queue & de ses nageoires sont molles : elle a aussi des taches noires près des ouies : ses écailles sont petites & argentées ; elle n'a pas plus d'un pied de longueur. Le *capelan* est la plus petite morue.



Pêche de la Morue, & nourriture de ce poiſſon.

Les Anglois & les Hollandois prennent tous les jours, dans la mer Baltique, une infinité de morues qu'ils ſalent au ſoleil, & qu'ils débirent à leur profit dans toute l'Europe. La pêche de la morue, dit *Schonneveld*, eſt ſans contredit un des plus grands objets de commerce, ainſi qu'une des preuves les plus éclatantes de la Providence qui fait abonder ce poiſſon dans les pays ſeptentrionaux, en Danemarck, en Norwege, en Suede, en Islande, dans les îles Orcades, dans pluſieurs endroits de Moſcovie, & dans d'autres contrées qui ne produiſent point de froment, à cauſe du trop grand froid & de l'inclémence de l'air. Pour peu que la pêche en ſoit favorable, non-ſeulement tous les habitans ſe nourriſſent de ces poiſſons, tant frais que ſéchés, au lieu de pain, mais ils en vendent encore une très-grande quantité à des Marchands étrangers, qui les tranſportent dans l'intérieur de l'Europe.

Les morues ſont peu fréquentes dans nos mers; leur rendez-vous général eſt au grand banc devant Terre-Neuve dans la baie de Canada, au Banc vert, à l'Ile Saint-Pierre & l'Ile de Sable. Cet endroit a plus de cent lieues de long; on l'appelle aujourd'hui le *grand banc des Morues*. La quantité en eſt telle dans ce lieu, que les pêcheurs qui s'y raſſemblent de toutes les nations ne ſont occupés du matin juſqu'au ſoir qu'à jeter la ligne, à retirer, à éventrer la morue priſe & à en mettre les entrailles à leur hameçon, pour en attraper d'autres. Un ſeul homme en prend quelquefois juſqu'à trois & quatre cents en un jour. Quand la nourriture qui les attire en cet endroit eſt épuiſée, elles ſe diſperſent & vont faire la guerre aux merlans dont elles ſont fort avides : mais étant moins légeres à la nage que les merlans, elles en détruiſent infiniment moins qu'ils n'en reſte pour notre ſervice. Quel-

que grand que soit le nombre des morues qui sont consommées par les hommes chaque année, ou dévorées en mer par d'autres animaux, ce qui en reste est toujours plus que suffisant pour nous en redonner un pareil nombre un an ou deux après. *Leuwenhoeck* a trouvé que la somme totale des œufs que porte une morue ordinaire, se monte à neuf millions trois cents quarante-quatre mille œufs.

M. *Anderson* dit aussi que la morue vulgaire ou le cabéliau, ce poisson si connu, est la manne des peuples du Nord; en effet c'est le principal & presque le seul poisson dont se nourrissent les habitans de l'Islande. Sa chair se divise en grandes écailles, & est d'un goût si exquis, qu'elle passe généralement partout pour un manger délicieux : il se nourrit de toutes sortes de poissons, principalement de harengs & même de vers de mer, de gros & petits crabes de mer, comme on le voit tous les jours dans l'estomac de ceux qu'on pêche proche Hilgeland, à l'embouchure de l'Elbe.

Les Pêcheurs de l'île de Hilgeland, pour prendre du schelsfisch (espece de petite morue écailleuse appelée *hadoche* ou *aigrefin*, ou *capelan)*, mettent leurs hameçons en mer pour six heures, en se reglant sur la marée. s'il arrive que peu de temps après que l'hameçon a été jeté, un cabéliau avale un schelsfisch qui s'y étoit pris auparavant, on trouve en retirant la ligne au changement de la marée, que le schelsfisch est déjà digéré, & que l'hameçon qui l'avoit pris tient au cabéliau, & il sert à le tirer de l'eau : si au contraire il n'a avalé cette proie que depuis peu de temps, il s'efforce à la conserver avec tant d'acharnement, qu'il se laisse enlever en l'air avec elle; mais il l'abandonne aussi-tôt & se replonge au fond de la mer. On apperçoit encore plus facilement cette faculté digestive dans des cabéliaux qui ont avalé de gros crabes; leur estomac n'emploie guere plus de temps pour cette digestion que pour digérer un schelsfisch. M. *Anderson* a appris des Pêcheurs les plus expérimentés, que l'écaille est d'abord la pre-

miere attaquée dans l'estomac de ces poissons : elle devient bientôt aussi rouge qu'une écrevisse qu'on fait bouillir dans l'eau : elle se dissout ensuite en maniere de bouillie épaisse ; & à la fin elle se digere tout-à-fait. Le Pere *Feuillée* (dans le *Journal de ses Observations physiques, page 305*) dit que les tortues de mer sont aussi digérées très - promptement dans l'estomac du crocodile.

Je ne saurois, dit M. *Anderson*, m'empêcher de remarquer ici en passant que ce poisson insatiable a reçu de la Nature un avantage singulier, que beaucoup de nos gourmands souhaiteroient pouvoir partager avec lui : c'est que toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelqu'autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche ; & après l'avoir vidé & bien rincé dans l'eau de la mer, il le retire à sa place & se remet sur le champ à manger : ce fait est avéré entr'autres par *Denis* ; (*Descript. de l'Amér. Sept.*)

Les Islandois, continue toujours M. *Anderson*, pêchent ce poisson à l'hameçon, en y attachant pour amorce un morceau de morue, (notamment les entrailles), ou de la mâchoire fraîche & rouge d'un cabéliau récemment pris ; mais il mord bien mieux sur un morceau de viande crue & toute chaude, ou sur le cœur d'un oiseau qu'on vient de tuer. Il est certain que de cette derniere maniere un Pêcheur prend plus de vingt poissons, pendant qu'un autre qui sera à côté n'en prendra qu'un avec l'amorce ordinaire : c'est aussi pour cette raison que ces artifices trop avantageux pour un seul particulier, sont défendus par un Edit du Roi de Danemarck dans le temps ordinaire de la pêche. En effet, un peu avant ce temps-là, la quantité de ces poissons est si prodigieuse dans ces endroits, que les nageoires de leur dos sortent de l'eau, & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce. Ce poisson est si glouton, qu'il se prend aussi à un simple hareng de fer blanc.

Le véritable temps de la pêche de ce poisson commence le premier de Février, & dure ordinairement jusqu'au premier de Mai; la saison devenant alors plus chaude, on ne peut plus préparer le poisson pour le garder. On remarque généralement que les différentes especes de morue montent toujours contre le courant de l'eau. La pêche s'en fait pendant le jour sur la haute mer, ainsi que dans les golfes profonds; & pendant la nuit dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, ou dans d'autres où les flots violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers, l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris dans la haute mer, à quarante ou cinquante brasses de profondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui qu'on pêche sur la côte ou dans les golfes peu profonds, n'est pas à beaucoup près ni si bon, ni si tendre.

La morue noire, dit le *Charbonnier*, se trouve en grande quantité du côté du Cap du Nord; & on remarque qu'il dirige sa course du côté de la Norwege où il est connu sous les noms de *scy*, *graascy*, *stifisck* ou *ofs*. Il s'en prend sur-tout des quantités prodigieuses dans le temps qu'ils sont poursuivis par les baleines, qui les serrent souvent de si près, que ne sachant pas où se sauver, ils viennent se jeter sur le rivage. Ce poisson sert de nourriture aux plus pauvres gens, qui gardent son foie avec soin pour en faire de l'huile: il y a même une Ordonnance, dit M. *Anderson*, qui défend aux Négocians des villes Anséatiques de nourrir leurs domestiques avec ce poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres; à peine même les Pêcheurs de Hilgeland en trouvent ils le plus petit débit à Hambourg.

Les Anglois pêchent un très-grand nombre de merlus, qu'ils portent tout salés & desséchés par toute l'Europe. Les Hollandois en font peu de cas; mais les habitans de Westphalie le recherchent beaucoup. Les Indiens font sécher leur merlu au soleil; ils l'appellent *kair*.

Préparation des diverses especes de Morues.

Les Islandois savent préparer avec le cabéliau deux sortes de *stocfisch*, qui est dans ce pays aussi tendre & aussi délicieux que dans aucun autre. (*Stocfisch* signifie *poisson à bâton* ou *poisson desséché & roulé*: le premier *stocfisch* est sorti de la Norwege, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Voyez la *Topographie de Norwege, pag. 113 & suiv. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher ce poisson*) La premiere sorte, qu'on appelle *flac-fisch* du mot *flacken*, qui signifie *fendre*, est la meilleure, la plus délicate & la plus chere: on la prépare de la façon suivante. Les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur poisson, le jettent sur le rivage où les femmes ou hommes, (*décolleurs*) qui les y attendent pour cet effet, lui coupent sur le champ la tête; & après l'avoir vidé, les *habilleurs* ou *trancheurs* le fendent du côté du ventre du haut en bas. Les décolleuses ôtent ensuite l'arête du dos depuis la tête jusqu'à la troisieme vertebre au-dessous du nombril, parce que c'est sous cette arête principalement, que le poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent sur leur dos les têtes coupées dont elles font leur repas. Elles brûlent les arêtes en guise de bois, & les foies leur servent à faire de l'huile. Les hommes mettent ensuite ces poissons fendus par petits tas, les uns au dessus & à côté des autres, sans y mettre de sel, (quelquefois aussi ils les salent) & les laissent en cet état pendant environ un mois, selon que le vent est plus ou moins sec, pénétrant & constant. Ils construisent après cela des bancs carrés de cailloux de rivage, sur lesquels ils rangent le poisson pour le sécher; ensorte que la queue de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénétre, ce qui tacheroit le poisson. Lorsque le temps est au beau, & que le vent souffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois

jours pour sécher le poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison & on les laisse exposés aux injures du temps jusqu'à ce qu'on les débite aux Négocians Danois, qui, en recevant cette marchandise, l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'à la Saint Jean. Alors ils la mettent dans des tonneaux énormes, qu'ils chargent sur des vaisseaux, & que les gens du pays amenent à Drontheim & à Bergen, qui sont les deux entrepôts de cette marchandise, d'où on la transporte dans toute l'Europe.

La deuxieme sorte de stocfisch que les Islandois préparent avec le cabéliau, porte le nom de *hen-fisch* du mont *hengen*, qui signifie *suspendre*. On commence d'abord à la préparer de la même maniere que le flacfisch, sinon qu'au lieu d'ouvrir le ventre du cabéliau on le fend du côté du dos; & après en avoir ôté l'arête, on fait une fente d'environ sept ou huit pouces de long au haut de l'estomac, pour pouvoir le suspendre: on le couche ensuite par terre, & pendant qu'il y macere, on éleve quatre parois de petits morceaux de roes, entassés légérement les uns sur les autres & sans aucune liaison, afin que le vent puisse y passer facilement de tous côtés: on couvre le tout avec des planches & des gasons. Lorsque le poisson est suffisamment macéré, on l'ôte de la terre & on l'enfile par la fente dans des perches de bois, qu'on suspend les unes à côté des autres dans des cabanes construites de rocailles: le poisson s'étant à la fin bien séché à l'air, on l'ôte des perches & on l'arrange de la même maniere que le flac-fisch.

Il y a, dit M. *Anderson*, une différence considérable entre le poisson séché sur un rivage abondant en cailloux, & un poisson séché simplement sur le sable; le premier devient beaucoup plus ferme, plus blanc & plus durable, au lieu que celui qu'au défaut de pierre, on étend sur l'arête que l'on a ôté du dos, devient jaune & ne se conserve pas si long-temps que l'autre.

Si un poiſſon ſi gros & ſi gras préparé ſi négligemment ſans ſel & entaſſé en plein air, ſe conſerve ſans pourriture, de façon qu'envoyé dans d'autres climats il ſe garde pendant pluſieurs années, c'eſt au froid pénétrant qui regne dans ce pays, principalement dans le temps où l'on prépare ce poiſſon, ainſi qu'à la pureté de l'air & à la ſéchereſſe étonnante des vents du Nord, qu'il faut en attribuer la cauſe. D'ailleurs dans la ſaiſon où l'on prépare ce poiſſon dans cette île, il n'y a point de groſſes mouches, & ſa ſeule odeur fait fuir tous les moucherons.

Dans les îles de Weſtmanoë on prépare le cabéliau à la façon de Norwege, pour en faire une eſpece de ſtocfiſch, qu'on appelle *rotſchær*. On fend le poiſſon du côté du dos auſſi-bien que du côté du ventre, en ſorte que les deux moitiés ne tiennent enſemble que par l'extrémité de la queue; enſuite on le couche par terre, puis on le fait deſſécher comme nous avons dit, à l'exception que les cabanes ne ſont pas couvertes. Cette eſpece de ſtocfiſch eſt conſommée dans le pays même; on conſerve cependant pour le commerce le rotſchær le plus tendre, qui eſt fait avec la morue appelée *dorſch*. On nomme ce rotſchær *zart-fiſch*, qui ſignifie *poiſſon tendre* : on le fait paſſer dans les pays Catholiques Romains, où il eſt très-recherché pendant le Carême.

Les Flibuſtiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le cabéliau ſur les vaiſſeaux; ils ne font autre choſe que de lui couper la tête, & après l'avoir vidé du côté du ventre, ils le rangent dans des tonneaux avec des couches de gros ſel : ils lui donnent alors le nom de *labberdam*. Les Ecoſſois & les Irlandois l'appellent *aberdaine*, du nom du lieu où ils en ont préparé les premiers. Le labberdam ſert de nourriture ordinaire aux Matelots.

Les Hittlandois préparent auſſi avec le cabéliau ou grande morue le *klipp-fiſch* ou poiſſon de rocher, ainſi nommé des cailloux ou rochers ſur leſquels on l'ex-

pose pour le faire sécher. Pour cette préparation ils pratiquent sur le bord de la mer de grands coffres carrés de bois qui contiennent cinq cens poissons. Ils coupent d'abord la tête aux cabéliaux, & après les avoir vidés & leur avoir ôté la grande arête, ils les rangent par couches & les laissent macérer ainsi pendant sept ou huit jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant dix jours, ils les étendent un à un au bord de la mer sur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots, & assez éloignés de l'eau, où ils les laissent sécher au vent, au froid & au soleil; dès qu'ils sont secs ils les rangent par tas dans des magasins, ayant soin de les bien couvrir pour empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution lorsqu'ils embarquent leur poisson dans les vaisseaux; car plus il est couvert à l'ombre, & mieux il se conserve, ayant été une fois bien séché à son point. C'est dans le mois d'Août que se pêche la grande morue propre à faire du klipp-fisch.

Ce qu'on appelle *morue verte* ou *blanche*, & *morue seche* ou *merluche*, se fait avec le même poisson; la différence de la dénomination vient de la façon différente de le préparer. La morue verte qu'on embarque aussi-tôt que le poisson est *décollé* & *tranché*, & que sans l'entonner on range par couches avec du sel dans le vaisseau, n'est autre chose que le cabéliau salé, connu sous le nom de *labberdam*. La morue seche ressemble beaucoup au klipp-fisch, qui après avoir été préparé, comme nous l'avons dit, est entassé sur des fagots dans le vaisseau où on le transporte.

Par tout ce qui précéde, on voit que la morue verte, connue à Paris sous le nom de *morue blanche*, ne se pêche par les François que sur le banc de Terre-Neuve. A l'égard de notre morue seche, appelée *merluche* ou *stocfisch*, ce sont les François des côtes de

Normandie, c'est-à-dire, les Malouins & même les Basques, qui la pêchent dans les parages voisins de la Terre de Labrador; & après qu'elle a passé par une vingtaine de mains, ils la rembarquent & viennent la vendre aux côtes de France, de Portugal & d'Espagne, où on la rembarque de nouveau, pour servir de nourriture dans les voyages d'Afrique, des Indes Orientales & d'Amérique.

On donne le nom de *rund-fisch* au cabéliau rond, préparé dans le printems, qui n'est point fendu, mais à qui l'on a seulement ouvert le ventre pour le vider, & que l'on a ensuite suspendu par la queue avec une ficelle. Les meilleurs poissons de cette espece vont en Hollande & les autres à Brême. Ainsi les Islandois ont leur *flac-fisch* & leur *heng fisch*, les Norwégiens leur *rund-fisch*, les Hittlandois leur *klipp-fisch*, les Anglois leur *kool-fisch*, &c.

M. *Anderson* nous apprend encore qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent poisson. Lorsque les Norwégiens vident leur cabéliau pour en faire du stocfisch, ils ont grand soin de garder les intestins & les œufs, & de les apporter avec leurs autres marchandises à Drontheim & à Bergen. Les Marchands forains, & sur-tout les Commis des comptoirs des villes Anséatiques, en achetent une grande quantité; & après les avoir bien arrangés dans des tonneaux, ils les envoient à Nantes, soit directement, soit par la voie de Hambourg. Les Nantois s'en servent avec avantage dans leur pêche des sardines. Ils épluchent ces intestins par petits morceaux, qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets; cet appât attire les sardines de tous côtés, & en rend la pêche abondante & facile.

La morue fraîche ou nouvelle de Terre-Neuve, est un excellent manger: les mâles valent beaucoup mieux que les femelles. On choisit ce poisson, blanc, tendre, nouveau & de bon goût. Quant à la morue seche, dite *merluche*, c'est un aliment qui ne convient pas à toutes

sortes d'estomacs, parce qu'elle a contracté une dureté osseuse, & qu'elle ne se cuit qu'après avoir été battue & macérée long-temps dans l'eau; en sorte qu'elle est toujours un peu coriace & difficile à digérer.

MOSAIQUE. Avant que l'industrie humaine eut inventé l'art de peindre sur les pierres & les métaux, on imagina de profiter des couleurs de la nature, de les unir, d'assembler différentes nuances, d'en former des compartimens, des dessins & des tableaux variés. Pour cet effet on choisissoit des marbres de diverses teintes, on les coupoit par morceaux, on les fixoit sur du stuc, on assortissoit les tons de couleurs, on en faisoit des portrais, des figures, des paysages qui le disputoient au pinceau des Artistes célebres. On voit en Italie des chef d'œuvres de ce genre. Les ouvrages de mosaïque (*musivum opus*) étoient de différentes proportions, suivant l'usage auquel on les destinoit. Les grandes pieces étoient employées à paver les Temples & les Palais, & n'offroient que de grands dessins Arabesques. Les moyennes s'employoient pour les tableaux, & exigeoient plus de composition. Le travail des petites demandoit une patience & une adresse singuliere. Il falloit mettre en pieces des blocs de marbre, & rapporter des millions de morceaux, pour former un tableau en miniature. Ces chef-d'œuvres de mosaïque sont fort chers. On assure que certains tableaux de Saint-Pierre de Rome ont coûté plus de cent mille livres de notre monnoie. On voit dans la galerie du Roi à Chantilly, deux superbes bureaux garnis de tableaux plaqués, les plus grotesques, & ornés de colonnes : on y distingue les pierres d'agate, de jaspe fleuri, de sardoine, de lapis, &c.

MOSCATELLINE ou HERBE MUSQUÉE, *moschatellina foliis fumariæ bulbosæ aut Ranunculus nemorosus moschatellina dictus*. Petite plante baccifere qui croît dans les prés, aux bords des ruisseaux dans les haies ombrageuses, parmi les broussailles & sous les arbres, dans un terrain leger & sablonneux: elle est seule de

de son genre. Sa racine est longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles, qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans, succulentes, sans odeur, mais d'un goût douceâtre, jetant en sa partie supérieure beaucoup de fibres longues, blanches, rampantes, par lesquelles elle tire sa nourriture. Elle pousse de sa racine deux ou trois longues queues qui soutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la fumeterre bulbeuse. Il sort d'entr'elles un pédicule qui porte à sa cime cinq petites fleurs herbeuses, qui toutes ramassées représentent un cube. Ces fleurs & les feuilles ont dans les temps humides une odeur de musc. A la fleur succede une baie molle, pleine de suc, où l'on trouve ordinairement quatre semences assez ressemblantes à celles du lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraise dans sa maturité.

Cette plante, qui fleurit en Avril, passe très-promptement. Quoique peu usitée en médecine, on attribue à sa racine une vertu détersive, vulnéraire & résolutive; on l'emploie plus communément à l'extérieur.

MOSCOUADE. *Voyez à l'art.* CANNE A SUCRE.

MOSE ou MOOS. C'est un quadrupede qui se trouve fréquemment dans la nouvelle Angleterre, & dans les autres parties septentrionales de l'Amérique : il est de la grandeur d'un taureau; il a la tête d'un daim, avec des cornes larges & très-grandes qui muent tous les ans. Son cou, qui ressemble à celui du cerf, est garni de crin fort court, qui descend un peu le long du dos. Cet animal a les jambes longues, de grands pieds faits comme ceux des vaches, & la queue un peu plus longue que celle des daims.

La chair du mose est d'un assez bon goût, les Sauvages font sécher sa peau à l'air. Elle est aussi épaisse que celle du bœuf, & n'est pas moins utile à bien des choses.

Les moses se trouvent en quantité dans une île près de la Terre-Ferme. Pour les prendre, les Sauvages

allument plusieurs feux, après quoi ils environnent les bois & les chassent vers la mer : dès que ces animaux s'y sont jetés, ils les poursuivent avec leurs canots & les tuent. Leur course est moins vite que celle du cerf : on croit que le mose est du genre de l'alcé; il met bas trois petits à la fois.

MOSKSTEIN *Voyez* MALESTROM.

MOSQUILLES, ou MOSQUITES, ou MOUSQUITES. Nom qu'on donne à une espece de cousins qui sont un fléau à la Chine, aux Indes orientales & à la Côte d'Or, sur-tout pendant la nuit, près des bois & dans les lieux marécageux. Ces insectes paroissent peu différer des *maringouins*, voyez ce mot. Leur piqûre cause dans la chair une enflure fort douloureuse. Les Negres de la côte des Esclaves en Afrique, & ceux de Sierra-Léona, sont aussi très-incommodés de ces mosquites. Le remede contre cette piqûre est de frotter l'endroit blessé avec du jus de limon ou du vinaigre; la douleur augmente pour un moment, mais elle s'appaise presque aussi-tôt. Les gens riches qui veulent écarter ces fâcheux animaux pendant le jour, lorsqu'ils font la méridienne, ont un Negre à côté d'eux, armé d'un grand éventail de peau, qui sert en même temps à rafraîchir l'air. Mais on a une autre ressource pour la nuit, ce sont des rideaux ou un pavillon de mousseline très-claire, même de la gaze, dont le lit est environné (c'est ce qu'on nomme un *mosquiller* ou un *moustiquaire*): on ferme par ce moyen toute entrée aux mosquilles, sans intercepter la fraîcheur de l'air. On s'en sert aussi pour les *moustiques*: voyez ces mots. On n'a pas encore bien décrit la différence entre les mosquites & les moustiques.

MOTELLE. Petit poisson de riviere & particuliérement de lac; il est très-commun en Suisse & en Bourgogne. Son corps est comme tortueux. Ce poisson a la peau visqueuse, sans écailles, la tête grande, large & un peu aplatie. Sa chair quoique visqueuse & grasse est d'un assez bon goût.

MOTEUX ou VITREC. *Voyez* CUL-BLANC.

MOTMOT Oiseau du Brésil du genre des *faisans*. Voyez ce mot & KATRACAS.

MOUAX. *Voyez à l'article* MARMOTTE.

MOUCHE, *musca*. Ce nom a ordinairement un sens très-vague & se donne à des insectes de classes différenres. C'est dans son aeception la plus générale qu'on en va parler ici. Nous indiquerons les caracteres du genre auquel les Méthodistes modernes l'ont borné. Le nom de *mouche* proprement dit, se donne à une classe d'insectes des plus communs & des plus connus; mais cette classe contient une très-grande diversité d'especes. Selon notre plan ordinaire, nous parlerons d'abord des ehoses communes aux diverses especes de mouches, telles que leur structure ou leur organisation, leurs transformations, leur maniere de multiplier & de se reproduire, les lieux où elles habitent, les divisions qu'on en peut faire pour les distinguer dans ce chaos immense de différentes especes. Nous nous atracherons ensuite particulierement à parler de eelles qui peuvent flatter notre curiosité par l'industrie qu'elles nous font voir.

Le earactere général & le plus frappant, qui fait aisément distinguer les mouches d'avee quantité d'autres insectes ailés, e'est d'avoir des ailes transparentes qui semblent être de gaze, ou plutôt une étoffe glaeée, dessinée en ramage, & bordée d'une frange, & sur lesquelles il n'y a point de ees poussieres que les ailes des papillons laissent sur les doigts qui les ont touehés, & qui sont vraiment des espeees d'écailles. Les ailes des mouehes ne sont eaehées sous aueune enveloppe; c'est ce qui les earactérise eneore, & les distingue des scarabées & des sauterelles: les ailes des mouches sont, à proprement parler, nevropteres.

Structure ou organisation des Mouches.

Les mouches ont une tête, un corselet & un corps;

c'est au corselet que les ailes sont attachées. Le corps est la partie où sont contenus les intestins, l'estomac, les parties de la génération & le plus grand nombre des trachées. La tête des mouches tient ordinairement au corselet par un cou assez court, & sur lequel la tête peut tourner comme sur un pivot. Il y a des mouches qui ont comme deux corselets séparés l'un de l'autre. Parmi ces insectes, les uns ont simplement une trompe; les autres ont une trompe & des dents ou des serres. Les yeux des mouches sont à réseau, leur structure est des plus admirables, & chaque mouche est pourvue d'une multitude d'yeux : *voyez le développement de cette organisation au mot* YEUX A RÉSEAUX, *inséré dans l'article* INSECTE.

D'après les observations qu'on y verra, il est certain qu'on ne peut point admettre le sentiment d'un Professeur de Mathématique, inséré dans les Ephémérides des Savans de Rome, qui pense que ce qu'on nomme yeux à réseaux, ne sont que l'organe de l'ouie; parce que ces parties sont renflées, tendues comme un tambour, & propres à recevoir les vibrations de l'air extérieur : il fonde son sentiment sur ce qu'on découvre sur la tête des mouches d'autres yeux dont il est aussi parlé à l'article YEUX A RÉSEAUX.

Le long du corps de l'insecte sont des ouvertures que l'on nomme *stigmates*, & qui sont autant de trachées, à l'aide desquelles se fait la respiration de l'insecte. *Voy. aussi au mot* INSECTE, *l'art.* STIGMATES.

Dans la mouche, dans le moucheron, dans l'insecte le plus imperceptible, se trouve l'organisation animale, d'autant plus frappante & d'autant plus merveilleuse, que l'insecte est plus petit. On reconnoît dans la mouche le cœur, qui est pâle, de figure conique, & couché sous le diaphragme de l'abdomen : il n'a qu'un seul ventricule, & est environné d'un péricarde. L'estomac est grand & membraneux, & souvent il se rompt avec bruit comme une vessie, lorsqu'on presse le ventre avec les doigts. On observe dans la mouche com-

mune la trompe qui est musculeuse & assez semblable à celle de l'éléphant ; elle est velue à l'extrémité & fendue comme la bouche : du milieu de cette trompe s'avancent deux petits-corps cylindriques & velus. La trompe sert aux mouches pour sucer les viandes & les fruits dont elles font leur nourriture. Les mouches mâles ont une verge oblongue & noueuse.

Maniere dont les mouches se multiplient & se transforment.

Dans ce genre d'insectes l'accouplement se fait d'une maniere singuliere ; la partie du mâle est ouverte, & c'est elle qui reçoit celle de la femelle, qui entre dans le corps du mâle pour être fécondée. Le plus grand nombre de mouches sont ovipares, mais cependant il y en a aussi quelques-unes qui sont vivipares ; telles sont ces especes de mouches assez grandes, qu'on trouve ordinairement sur le lierre. Lorsque les mouches ovipares s'accouplent, leur corps est déjà rempli d'œufs, dont la plupart ont toute leur grosseur ; leur ventre est très-gros ; mais lorsque les mouches vivipares s'accouplent, les embryons ne sont encore aucunement sensibles dans leurs corps.

Les mouches vont déposer leurs œufs dans les lieux où les vers qui en sortiront peuvent trouver leur nourriture ; & cela parce que nul insecte ne couve ses œufs, excepté les especes de cochenilles. La demeure de ces vers varie suivant les différentes especes de mouches auxquelles ils appartiennent. De ces vers les uns vivent sur les arbres & sur les plantes, & se nourrissent des pucerons qu'on y rencontre souvent par bandes très-nombreuses : tels sont les vers des *mouches-aphidivores*. Voyez ce mot. Certaines mouches déposent leurs œufs dans les chairs d'animaux morts, ou dans d'autres matieres pourries ; telles sont les *mouches bleues de la viande* ; d'autres vont les déposer dans la fiente & dans les excrémens des hommes & des animaux ; telles sont

quelques *mouches abeilliformes*, &c. Ces œufs varient pour la couleur & pour la forme. Des œufs bien singuliers sont ceux de *la mouche merdivore*, dont le ver vit dans la fiente; ces œufs, qui sont blancs & oblongs, ont à un de leurs bouts deux especes d'ailerons qui s'écartent l'un de l'autre comme deux cornes. Une pareille conformation étoit nécessaire, à cause de l'endroit où cet insecte dépose ses œufs. Il les place & les pique dans les excrémens des cochons, des vaches & autres semblables : ces ailerons empêchent que l'œuf ainsi piqué ne puisse enfoncer trop avant; une partie de l'œuf, depuis l'origine des cornes, reste dehors, & le petit naissant ne risque pas de périr enseveli sous la matiere qui doit faire son aliment. Voyez ci-après l'article *mouche merdivore* ou *stercoraire*. Tous les œufs des mouches ne sont pas aussi singuliers; néanmoins en les regardant à la loupe on en voit beaucoup qui sont diversement cannelés & travaillés, tandis que d'autres sont lisses, simples & unis.

Il y a des mouches qui vont déposer leurs œufs dans les eaux sales, bourbeuses & puantes, dans les cloaques & les latrines : ils vivent aussi dans la bouillie des chiffons dont on fait le papier. Quelque dégoûtans que paroissent les vers qui en sortent, leur organisation mérite l'examen & l'attention d'un Naturaliste. Ces vers ont au-dessous du corps sept paires de mamelons courts & membraneux qui ressemblent à des jambes, & qui en font réellement l'office. Ce que ces vers présentent sur-tout de plus singulier, c'est qu'au lieu de stigmates ils ont à l'extrémité du corps une longue queue qui s'éleve à la surface de l'eau pour pomper l'air : cette queue a fait nommer ces insectes, par M. *Réaumur*, *vers à queue de rat*. Le tuyau qui compose cette queue n'est pas simple, il est composé de deux fourreaux dont l'un entre dans l'autre comme ceux des lunettes d'approche; tous deux sont capables d'alongement, & le dernier se termine au bout par un mamelon qui donne entrée à l'air : c'est par là que cet insecte respire, &

c'est par cette raison qu'il étend sa queue jusqu'à la surface de l'eau, pour recevoir l'air par ce stigmate alongé; aussi ces vers ne vivent ils point dans les eaux profondes, où leur queue ne pourroit parvenir à la surface du liquide. Il faut cependant convenir que la queue qui n'a en apparence que sept ou huit lignes de longueur, peut se prolonger de quatre à cinq pouces, suivant que la surface de l'eau est plus élevée. Tel est le véhicule mécanique de l'air dans les intestins de ce ver sordide. Pour subir sa métamorphose, il sort de l'eau, se cache en terre : sa longue queue se raccourcit, sa peau se durcit, forme sa coque sur laquelle on remarque quatre petites cornes qui répondent aux quatre stigmates du corselet de la mouche future. C'est par ces organes que la nymphe respire. Au bout de huit ou dix jours la mouche fait sauter la partie supérieure de sa coque, dont la calotte se divise en deux pieces; elle prend son essor, s'accouple & va déposer ses œufs près des matieres liquides & sales qui doivent servir de nourriture à sa postérité. Ces mouches ont la forme de guêpes. *Voyez ci-après l'article* MOUCHES ABEILLIFORMES.

Tous les vers qui éclosent des œufs des mouches, avant de parvenir eux-mêmes à l'état de mouche, subissent une transformation; ils passent par l'état de nymphe, & cette nymphe est renfermée par la peau même de l'insecte : *voyez au mot* INSECTE, *à l'article* NYMPHE, ce qui arrive dans ces curieuses transformations.

Les mouches vivipares ne font pas autant de petits que les mouches ovipares font d'œufs; les œufs tiennent peu de place, au lieu que les petits étant plus gros, ne peuvent guere être plus de deux ensemble dans le ventre d'une mouche : aussi ces mouches ne font que deux petits à la fois, tandis que les ovipares font des centaines d'œufs.

Division des Mouches.

L'Auteur qui a donné, il y a quelques années, l'*Histoire abrégée des insectes des environs de Paris*, Ouvrage fort exact, & auquel nous renvoyons pour être instruit plus au long des détails qui concernent les différentes especes de mouches, ainsi que les divers autres insectes dont il a parlé; cet Auteur, dis-je, distribue les mouches en cinq familles différentes.

La premierre famille contient les mouches dont les ailes ont des couleurs différentes qui les panachent & les bigarrent.

La seconde renferme des mouches qui ont un caractere singulier. Toutes ont sur le devant de la tête une pellicule ordinairement de couleur claire tirant sur le blanc ou sur le jaune, qui paroît comme renflée, & qui forme à l'insecte une espece de masque; ce qui a fait donner à ces mouches le nom de *mouches masquées*. Ces insectes ont le corselet allongé, les palettes des antennes plus longues que dans les autres especes, & quelquefois les ailes arrondies par le bout. Toutes ces particularités leur donnent un port aisé à reconnoître; les vers qui donnent naissance à ces mouches masquées viennent dans l'eau & y font leurs métamorphoses.

La troisieme famille contient les mouches dont le corps lui-même est panaché de plusieurs couleurs. Parmi ces especes il y en a de très jolies. C'est à cette famille que se réunissent les mouches dont les vers se nourrissent de pucerons.

La quatrieme nous présente la plus brillante espece de mouches, qui sont les *mouches dorées*. Ces especes ne sont pas si nombreuses, mais plus éclatantes par la couleur, soit dorée, soit cuivreuse qui brille tantôt sur leur ventre, tantôt sur leur corselet, & souvent sur tous les deux.

Enfin la derniere famille comprend les mouches ordinaires, celles qui sont les plus communes, qui n'ont rien de remarquable.

Il convient d'avertir que la division qu'on vient de rapporter d'après M. *Geoffroy*, n'embrasse pas tous les insectes compris dans l'étendue de la signification vague du mot *mouche*. Elle n'a pour objet, dit M. *Deleuze*, qu'un genre de la classe des *dipteres*. Voyez ce mot auquel cet Auteur a borné, après M. *Linnæus*, la dénomination de *mouche*, & dont le caractere consiste en ce que les antennes sont très-courtes, en forme de palettes ovales, & la bouche sans dents avec une trompe charnue. Ce genre ainsi limité est encore le plus nombreux.

L'illustre *Réaumur* divise les *mouches* (prenant ce mot dans son sens étendu) en deux classes générales; l'une composée de mouches à deux ailes, & l'autre de mouches à quatre ailes. Ces deux classes générales en comprennent quatre autres qui leur sont subordonnées. La premiere de ces quatre classes subordonnées comprend les mouches qui ont une trompe & qui n'ont point de dents ou de serres. La seconde est composée de mouches qui ont une bouche sans dents sensibles. La troisieme renferme les mouches qui ont une bouche munie de dents; & la quatrieme classe comprend les mouches qui ont une trompe & des dents.

La seule partie postérieure aide encore à distinguer bien des genres de mouches les unes des autres. Les mouches qui sont armées de ces aiguillons dont on redoute les piqûres, n'ont que trop de quoi se faire connoître; d'autres portent au derriere des especes de tarieres logées dans un étui : ce sont les femelles qui portent cette longue queue, comme plusieurs femelles *ichneumons* : voyez le mot ICHNEUMONS (MOUCHES.) Ainsi il y a des mouches à aiguillon & des mouches à tariere. Il y a beaucoup d'especes de mouches à scie, qui méritent ce nom, à cause d'un instrument singulier dont elles sont pourvues, & qu'elles ne montrent guere que quand on les y force en leur pressant le corps. D'autres mouches portent au derriere de longs filets, qui par leur forme & par la structure ont quelque res-

ſemblance avec les antennes. Parmi les mouches à quatre ailes, les *éphémeres* ont de ces filets, *voyez le mot* EPHEMERE : parmi les mouches à deux ailes, les mâles des gallinſectes ont pareillement de ces filets. *Voyez* GALLINSECTES.

C'eſt par ces deux claſſes générales de mouches, que M. *de Réaumur* a établies; par les claſſes du ſecond ordre; par les variétés dans le port des ailes, dans le tiſſu de ces mêmes ailes; par les variétés des antennes & de la trompe; par les manieres différentes de les porter; par la variété de leurs têtes, de leurs corps, de leurs corſelets, de leurs jambes, de leurs parties poſtérieures : c'eſt enfin pat les différences de grandeur & de couleur, ainſi que par l'aiguillon & par leur induſtrie, que cet habile Obſervateur a tiré du chaos & de la confuſion tout ce qui concerne les mouches. On peut, par la lecture de ſon *Mémoire III, Tome IV*, connoître ſur le champ à quelle claſſe appartiennent les mouches qu'on trouve dans la campagne, & par quel caractere leur genre eſt diſtingué des autres genres de la même claſſe. Tout y prouve que la claſſe de ces inſectes eſt des plus nombreuſes : on y admire la variété dans les formes, dans la ſtructute, dans l'organiſation, dans la métamorphoſe, dans la maniere de vivre & de ſe multiplier. On y voit que chaque eſpece eſt munie des inſtrumens qui lui ſont néceſſaires. Avec quelle ſagacité n'expoſe-t-il pas la fineſſe & la proportion des parties qui compoſent le corps de la mouche! Quelle préciſion, quel mécaniſme dans le jeu, dans le mouvement...! Parmi cette multitude immenſe d'inſectes, il y en a quelques-uns dont l'hiſtoire nous préſente des faits très-intéreſſans.

Mouches les plus remarquables.

MOUCHES ABEILLIFORMES ou *en forme d'abeilles.* Ce ſont des mouches à deux ailes, qui ont avec les abeilles une ſi grande reſſemblance apparente par les

couleurs, la grandeur, la figure & les proportions, qu'on les prend pour des abeilles, & qu'en conséquence on n'ose les prendre à la main, croyant avoir à redouter un aiguillon. Ces mouches n'en sont cependant point pourvues. Lorsqu'on les voit sur les fleurs, dont elles sont fort avides, elles s'y comportent à-peu-près comme les abeilles; elles ne songent point vraisemblablement à y faire une récolte de cire, mais elles ont une trompe avec laquelle elles savent en tirer le miel. Ces mouches n'ont donc que le port extérieur des abeilles.

Il y a plusieurs especes de ces mouches qui different entr'elles pour la grandeur, & par différentes nuances de couleur brune. Ces mouches proviennent de vers qu'on appelle *vers de pourceaux*, parce qu'on les trouve dans la matiere dont ces animaux se repaissent.

Il y a d'autres especes de mouches qui ont la forme de guêpes; mais ce ne sont aussi que des mouches à deux aîles, elles n'ont point d'aiguillon, elles viennent de l'espèce de ver nommé *ver à queue de rat*. Voyez ci-dessus pag. 518.

On connoît encore d'autres mouches à deux ailes qui ont tout à-fait la forme des frelons; elles sont de la même grosseur, & ont le même bourdonnement d'ailes, mais elles en different, parce qu'elles n'ont point d'aiguillon, & par plusieurs autres caracteres. Celles de ces mouches qui ressemblent aux abeilles-bourdons, viennent des vers qui rongent les oignons des tulipes & des narcisses.

Les Mouches aphidivores, *muscæ aphidivoræ*. On appelle ainsi de grandes mouches communes qui déposent leurs œufs sur des tiges ou des feuilles habitées par des pucerons. Les vers qui en sortent sont avides de proie dès leur naissance. Armés d'un dard écailleux en forme de fleur de lis, ils se jettent sur un puceron, le sucent, en attaquent un autre & chassent ainsi sans peine. Un seul en peut prendre une centaine à son aise sans changer de place. La petite

colonie pacifique dépourvue d'armes offensives & défensives, attend paisiblement les coups mortels du chasseur vorace qui, à défaut d'yeux, semble se servir de son dard pour tâter & saisir les pucerons. Lorsque le ver est prêt à subir sa métamorphose, il dégorge de son estomac une liqueur visqueuse, au moyen de laquelle il se fixe sur la feuille ou sur la tige. Sa peau se durcit & forme une espece de coque grosse par un bout, pointue par l'autre, en sorte qu'elle imite la figure d'une larme, d'abord transparente, mais opaque quand la mouche aphidivore est sur le point de prendre son essor dans les airs. Le corps de cette mouche est panachée de plusieurs couleurs assez agréables à la vue.

Mouche araignée des chevaux ou Hippobosque, *hippobosca pedibus sex-dactylis, alis divaricatis.* Elle a été nommée ainsi par M. *de Réaumur*, parce que lorsqu'elle a les ailes attachées, son corps aplati, sa longueur, le port de ses jambes lui donnent une sorte de ressemblance avec certaines araignées qui ont le corps plat, & qui s'élevent peu sur leurs jambes. Ces mouches sont à deux ailes; elles sont plus petites que celles qu'on appelle *taon.* Dans l'été & l'automne, ces mouches s'attroupent, voltigent & s'attachent sur les chevaux; elles forment de grandes plaques sur le cou, les épaules, & d'autres endroits de ce quadrupede où la peau est la plus fine; elles passent même quelquefois sous la queue du cheval, & c'est alors qu'elles l'incommodent davantage. Si on se contente de les chasser, après un vol très-court elles reviennent sur le cheval qu'elles suivent obstinément, & le fatiguent beaucoup; elles s'attachent de même sur les bêtes à cornes & sur les chiens, ce qui les a fait nommer aussi *mouches de chien.* (M. *Geoffroy* dit que la mouche à chien, *hippobosca pedibus tetra-dactylis, alis cruciatis*, est moins large & sa tête moins alongée; mais son corselet moins court.) Dans le temps où ces mouches ne volent pas, elles portent leurs ailes

croisées sur le corps. Ordinairement le ventre de ces mouches est peu rempli de matieres succulentes, ce qui fait que ceux qui les trouvent sur les chevaux ont de la peine à les écraser.

M. *de Réaumur* n'a point observé sur la tête de ces mouches de petits yeux, il n'y a vu que des yeux à réseau. Leur tête est armée d'une trompe aussi fine qu'un cheveu, c'est une lancette capable de s'alonger & de se raccourcir & assez forte malgré sa finesse, pour piquer la peau des chevaux & en sucer le sang, cette trompe est renfermée dans un étui, qui lui donne encore plus de force.

Les femelles de ces mouches pondent un œuf de la grosseur d'un pois ordinaire; il est blanc & seulement un peu noir à son bout; il ne sort point de cet œuf un ver & ensuite une nymphe; cette mouche sort de son œuf toute formée, comme le poulet sort du sien, avec cette différence que le poulet est bien éloigné de la grandeur de la poule, & que les mouches araignées naissent absolument aussi grandes que les mouches qui leur ont donné le jour. En quelque temps que M. *de Réaumur* ait ouvert des œufs de mouches araignées, il a trouvé ces mouches sous la forme de nymphe & jamais sous celle de ver.

Les *mouches araignées des nids d'hirondelles* naissent de la même maniere que les mouches araignées des chevaux; mais on trouve leurs œufs, qui sont d'un noir luisant comme le jais, dans les nids d'hirondelles. Ces mouches des nids d'hirondelles s'attachent aux petits de ces oiseaux, & ne different des précédentes, que parce qu'elles ont des ailes plus étroites; leur corps est plus large que celui de la mouche à chien.

MOUCHES ASILES OU PARASITES. On donne ce nom aux mouches qui se logent sous le poil ou la laine des troupeaux, ou sur différentes plantes : *voyez leur description à la suite du mot* TAON : *voyez aussi* VER DE LA MOUCHE ASILE.

Mouche armée. La larve de ce genre d'insectes est des plus curieuses. Elle vit dans l'eau. Sa peau est dure & flexible; mais le défaut de souplesse des anneaux rend sa demarche tortue. Les crochets durs & écailleux de sa bouche lui servent d'armes offensives pour saisir les insectes dont elle fait sa nourriture: une espece de stigmate entouré d'une frange de poils termine l'extrémité de son corps. L'insecte applique cette ouverture & la frange bien étalée à la surface de l'eau pour respirer l'air, & reste souvent long-temps dans cette situation la tête en bas. Veut-il plonger dans l'eau, il replie les barbes de la frange & en forme une espece de boule sous laquelle l'ouverture du stigmate se trouve cachée, de maniere que l'eau ne peut y pénétrer. La nymphe de la mouche armée ne differe de sa larve que par le mouvement. C'est la même peau qui s'étant durcie, sert de coque à l'insecte. Dans cet état il reste immobile jusqu'à ce que les ailes s'étant développées, la mouche armée sorte triomphante en faisant sauter les deux premiers anneaux qui se séparent comme une calotte. C'est ainsi qu'elle passe de l'humide élément dans les vastes régions de l'air. On lui a donné le nom de *mouche armée* à cause des pointes aiguës qui terminent son corselet, au nombre de deux, & quelquefois de six. C'est le même insecte connu sous le nom de *mouche à corselet armé*.

Mouche d'automne. *Voyez* Stomox.

Mouche bleue de la viande. Cette espece de mouche commune n'est que trop connue par le dégât qu'elle cause dans les boucheries. Elle choisit la viande pour y déposer ses œufs, d'où naissent de petits vers blancs. C'est avec leur bouche armée de crochets écailleux qu'ils piochent & déchiquetent la viande pour la sucer ensuite. Souvent pour la rendre plus tendre & plus facile à digérer, ils l'arrosent d'une liqueur visqueuse qu'ils dégorgent, ce qui en accélere la putréfaction.

Mouche baliste. Mouche à quatre ailes, longue de dix-ſept lignes & large de deux. Sa tête eſt brune, le dos d'un vert d'olive & le ventre d'un rouge de grenade, mais partagé dans ſa longueur d'une ligne jaune. M. l'Abbé *Préaux* qui a obſervé cette mouche près de Liſieux, dit que cet inſecte lorſqu'on s'en ſaiſit lance à diverſes repriſes & comme par un reſſort ſur ſon ennemi une quantité de petits boulets qui ſont ſes œufs, pour combattre & pour ſe défendre. *Encyclop.*

Mouche bombardiere. *Voyez* Bombardier.

Mouche a chien. Eſpece d'hippoboſque. *Voyez ci-deſſus à l'article* Mouche araignée.

Mouche commune. Dans l'été, la mouche incommode les hommes & les animaux; c'eſt un petit animal laſcif, importun, très-nuiſible, qui ſe nourrit aſſez volontiers de toutes ſortes de choſes. Les *mouches communes* vivent fort peu, les grandes un peu plus long-temps; elles mordent plus vivement quand on eſt menacé d'une tempête ou d'un orage, que dans tout autre temps. Ces inſectes ſe plaiſent dans les lieux humides & chauds: leur multiplication y eſt plus nombreuſe: on en voit en quantité dans la Pouille: en Egypte le nombre en eſt ſi grand, que l'air retentit quelquefois du bruit qu'elles font en volant. Autrefois l'Eſpagne en étoit ſi remplie, qu'il y avoit des hommes prépoſés (le grand veneur de mouches) pour leur faire la chaſſe. Elles fuient les mines à cauſe des exhalaiſons qui en ſortent. Les vapeurs ſulfureuſes, arſénicales & mercurielles les font périr. Pour garantir les fruits de l'attaque des mouches, on peut ſuſpendre aux arbres, des bouteilles remplies d'eau miellée: cette liqueur les attire, & elles ſe noient dans ces bouteilles. On les détruit auſſi en les prenant entre les plaques de bois recouvertes de miel.

Mouche cornue. *Voyez* Mouche taureau.

Mouche a corselet armé. M. *de Réaumur* donne ce nom à la mouche aſile dont il eſt parlé à la ſuite du

mot TAON : *voyez ce mot. Swammerdam* est le premier qui en ait parlé. *Goedard* n'avoit connu que la larve, qu'il a nommée *chamæleon. Aldrovande* l'avoit appelée *intestinum terræ*, & M. Linnæus *oestre aquatique.* La mouche à corselet armé est la même que celle désignée seulement sous le nom de *mouche armée.* Voyez ce mot ci-dessus.

MOUCHE DÉVORANTE. Elle a reçu ce nom parce qu'elle prend plaisir à dévorer les araignées, tandis que les autres mouches en deviennent la proie; cette petite mouche assez hardie pour venger toute sa nation, provient d'un ver qui a la forme d'une chenille, & qui se nourrit de feuilles d'orme. Lorsqu'elle marche, elle paroît du double plus grande qu'elle n'est : elle reste l'automne & le printems en chrysalide; dès qu'elle est parvenue à l'état de mouche, elle commence à butiner : quand elle s'élance sur une araignée, elle lui donne un coup dont elle est étourdie; l'araignée qui se sent frappée tombe à terre, la mouche ne la quitte point, elle la traîne, lui rompt les pieds, court ensuite autour d'elle, l'enleve, & en fait sa pâture.

MOUCHE ÉPHÉMERE. On lit dans la *Collection Académique*, que l'on vit en l'année 1689 au mois d'Août aux environs de Leipzig certaines mouches en forme de cousins. Ces mouches étoient presque longues d'un demi-pouce, & elles avoient à la queue comme deux longues appendices en forme de poils; elles étoient toutes blanches, ainsi que leurs ailes. Ces mouches, dont la multitude étoit incroyable, se répandirent dans tous les pays d'alentour jusqu'à l'Elbe. L'Observateur dit que ces mouches présagent la peste; lorsqu'il fait chaud & que les vents du midi soufflent, elles sortent des eaux, & bientôt l'air en est rempli. Elles voltigent avec une agilité surprenante, & après qu'elles ont vécu deux ou trois jours, elles meurent & tombent dans les eaux. Ces mouches viennent d'œufs déposés dans l'eau, d'où sortes des vers qui se changent

changent ensuite en mouches. Il y a lieu de penser que les especes de mouches dont il est parlé dans cette observation, sont des éphémeres : *voyez le mot* ÉPHÉMERE.

La MOUCHE D'ESPAGNE n'est autre chose que la mouche canthatide, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on a cru que les plus grosses mouches cantharides se trouvoient en Espagne.

MOUCHE A FEU. Voyez à la suite de l'article *Mouche luisante.*

MOUCHE DU FOURMI-LION. *Voyez à l'article* DEMOISELLE.

MOUCHES GALLINSECTES & PRO-GALLINSECTES. *Voyez au mot* GALLINSECTES.

MOUCHE DU FROMAGE. Voyez à l'article *Vers du fromage.*

MOUCHE DE LA GORGE DU CERF. Le cerf n'est pas seulement tourmenté par les vers des tumeurs dont on verra l'histoire plus bas à l'article *Mouche des tumeurs des bêtes à cornes ;* il l'est encore par des vers d'une autre espece qui naissent dans son gosier, & qui sont faussement accusés d'occasionner la chute des bois du cerf.

La mouche qui donne naissance à ces vers, & qu'on nomme *mouche de la gorge du cerf*, sait qu'auprès de la racine de la langue des cerfs il y a deux bourses qui lui sont affectées pour y déposer ses œufs ; elle connoît aussi la route qu'il faut tenir pour y arriver. Elle prend droit son chemin par le nez du cerf, au haut duquel elle trouve deux voies, dont l'une conduit au sinus frontal, & l'autre aux bourses dont nous venons de parler. Elle ne se méprend point, c'est par celle-ci qu'elle descend pour aller chercher vers la racine de la langue les bourses qui en sont voisines. Elle y dépose des centaines d'œufs qui deviennent des vers, & qui croissent & vivent de la mucosité que les chairs de ces bourses fournissent continuellement. Lorsqu'ils sont arrivés à leur grosseur, ils sortent du nez du cerf & tombent à terre, s'y cachent & y subissent leur mé-

tamorphose, qui les conduit à l'état de *mouche* qui est une espece d'*oestre*.

Mouches ichneumones. Voyez *Ichneumones, (mouches)*.

Mouche des intestins des chevaux. Les chevaux sont sujets à être tourmentés par deux sortes de vers, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & gros. Les longs leur viennent probablement par la voie des alimens, les courts doivent leur origine à une mouche qui porte le nom de *mouche des intestins du cheval:* c'est une espece d'oestre. Elle ressemble assez au bourdon, mais ce n'en est pas un; elle n'a que deux aîles & point de trompe. Cette mouche, (espece d'*oestre*, voyez ce mot,) habite les forêts, mais l'intestin des chevaux est le lieu que la Nature lui a destiné pour le berceau de sa famille & élever ses petits. Elle tâche de s'insinuer sous la queue & parvenir à l'anus de quelque cheval : ses mouvemens causent à l'animal une sorte de démangeaison qui l'excite à faire sortir le bord de son intestin, & la mouche profite aussi-tôt de cet instant pour s'y introduire, elle y fait sa ponte & s'envole. Le cheval alors devient furieux, agite sa queue, se met à faire des sauts, des gambades, donne des ruades, se jette par terre, & quelque temps après il devient enfin tranquille. Il y a lieu de penser que cette mouche oestre est vivipare, & que l'instant où le ver se cramponne sur les membranes de l'intestin, occasionne aux chevaux les douleurs qu'ils ressentent. Les crochets & les épines dont ces vers sont armés, sont autant d'ancres qui les mettent en état de n'être point entraînés par la sortie des excrémens; ils leur servent pour s'avancer dans les intestins du cheval, & pour pénétrer jusques dans l'estomac, comme cela leur arrive assez souvent; enfin ils leur servent pour tenir ferme contre le mouvement péristaltique de ces parties. Cette mouche dépose plusieurs vers dans les intestins des chevaux, puisque *Valisnieri* a compté jusqu'à

ſept cents œufs dans le ventre d'une de ces mouches.

C'eſt encore dans cette ſtructure qu'éclatent les ſoins & la prévoyance de la Nature. Lorſque ces vers ont acquis tout leur accroiſſement, ils ſe laiſſent entraîner naturellement avec les autres matieres que le cheval rejette; ils tombent à terre & y trouve ſur le champ une retraite où ils peuvent être en sûreté pendant qu'ils ſubiront les métamorphoſes qui les amenent à l'état de mouches. On ne voit pas que les chevaux ſoient notablement incommodés de ces vers dépoſés dans leurs inteſtins, à moins que la quantité n'en ſoit exceſſive, comme il arriva en l'année 1713 dans le Véronois & le Mantouan, où ils causerent une maladie épidémique, qui fit périr beaucoup de chevaux. Il eſt bon de ſavoir que quoique l'huile faſſe périr ordinairement les vers, en bouchant leurs ſtigmates & empêchant leur reſpiration; ceux-ci ne ſont pas dans ce cas-là: c'eſt en vain qu'on donneroit aux chevaux des lavemens d'huile pour faire périr ces vers.

Mouche du kermès. *Voyez* au mot Kermès.

Mouche du lion des pucerons. *Voyez* à l'article Demoiselle *du lion des pucerons, pag. 192. vol III.*

Mouche luisante. Elle eſt nommée *mouche* improprement; c'eſt un inſecte très-commun en Italie, où il eſt nommé *lucciola;* c'eſt véritablement un ſcarabée oblong, un peu moins gros qu'une abeille, qui a les fourreaux des ailes preſque noirs & le ventre d'un gris cendré: c'eſt cette derniere partie qui eſt lumineuſe, & elle l'eſt aſſez pour que trois de ces inſectes enfermés dans un tuyau de ver blanc faſſent diſtinguer pendant la nuit tous les objets qui ſont dans une chambre; un ſeul éclaire ſuffiſamment pour diſcerner l'heure que marque une montre. Cet inſecte a de ſingulier que la lumiere qu'il donne n'eſt pas uniforme, & qu'il eſt lumineux comme par élancemens. Les mouvemens qu'il ſe donne paroiſſent contribuer à l'éclat de ſa lumiere; auſſi eſt-elle plus ſenſible lorſqu'on le touche ou qu'il ſe diſpoſe à s'envoler dans les airs: ces inſectes

ſont des eſpeces d'aſtres volans. M. l'Abbé *Nollet* a éprouvé que la lumiere de cet inſecte s'étendoit ſur les endroits où on l'écraſoit; d'où l'on peut penſer que cette lumiere tient de la nature du phoſphore. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. ann. 1750.*

A la Louiſiane, & dans toutes les parties de l'Amérique, il y a une eſpece de mouche luiſante qui eſt très-commune, & que lon nomme auſſi *mouche* ou *bête à feu.* Ces mouches ſont un peu plus groſſes que nos mouches ordinaires, auxquelles elles reſſemblent aſſez; leurs ailes ſont un peu fermes; mais la partie poſtérieure de leur corps eſt d'un vert tranſparent, & conſerve pendant la nuit la lumiere qu'elle a reçue le jour. Ces mouches voltigeant dans les airs, dans les buiſſons, dans les lieux ſombres, ſur-tout après qu'il a beaucoup plu dans la journée, ſont ſemblables à des étoiles ſcintillantes, ainſi que les ſcarabées d'Italie dont nous venons de parler. Le P. *Labat* dit qu'à la Guadeloupe il y a de ces *mouches à feu* de la groſſeur d'un hanneton, & qui répandent tant par les yeux que par le corps une lumiere vive & d'un beau vert. (Il y en a auſſi en Guiane : voyez l'art. *Scarabées de l'île de Cayenne.*) Cette lumiere qui eſt ſuffiſante pour éclairer à lire des caracteres très-menus, s'affoiblit de jour à autre au point que huit jours après ces mouches ne ſont plus phoſphoriques : au reſte ces mouches ne ſont pas les ſeuls inſectes doués de cette propriété ; l'*acudia* ou *cucuju*, eſpece de ſcarabée, le *porte lanterne d'Amérique*, eſpece de *procigale* ; la *herecherche de Madagaſcar*, & les *vers luiſans* poſſedent cette qualité brillante à des degrés plus ou moins grands. Voyez *ces différens mots & l'obſervation qui eſt à la fin du mot* MER LUMINEUSE.

MOUCHE MERDIVORE. *Voyez* MOUCHE STERCORAIRE.

MOUCHES A MIEL. *Voyez* ABEILLES.

MOUCHES A ORDURE. *Voyez* SCATOPSE.

MOUCHE PAPILIONACÉE. *Voy. à l'art.* PHRYGANE.

Mouche plante. Voyez *Mouche végétante.*

Mouche de riviere. On voit voler ſur la fin de l'été beaucoup de ces ſortes de mouches : leurs yeux ſont gros : elles ont le dos rond & marqué de lignes vertes & noires, le ventre plat & ſix jambes, dont les antérieures ſont les plus grandes : les ailes leur ſervent de voiles dans les airs, & de rames pour nager à la ſurface des eaux.

Mouches de S. Marc. Elles ſont de pluſieurs eſpeces ; on en voit la deſcripion ſous le nom de *bibion*, dans l'*Hiſtoire abrégée des Inſectes des environs de Paris.* M. *de Réaumur* a conſervé à ces mouches le nom de *mouches de S. Marc*, qu'elles portent en quelques provinces du Royaume, comme en Poitou & en Touraine, apparemment parce qu'elles paroiſſent des premieres au printems dans les jardins & vers la fête de S. Marc. Ces mouches ſont de grandeur médiocre ; & il y en a deux eſpeces principales : les unes ſont d'un très-beau noir à ailes frangées, les autres ont le corps & le corſelet rougeâtres. Il y en a d'autres auſſi petites que les petites eſpeces de tipules & que les couſins, & on ne les diſtingue des unes & des autres que quand on examine à la loupe & au microſcope la forme de leur corps. Le bibion rouge mâle eſt très-différent de la femelle.

Ces mouches viennent comme les tipules de larves qui ſe tiennent dans les excrémens des chevaux, dans la fange, & qui s'en nourriſſent. Ces larves reſſemblent à des eſpeces de vers alongés, ou plutôt à de petites chenilles de phalênes. Les mouches qui ſortent de ces vers, ſont à deux ailes ; elles portent ordinairement leurs ailes de maniere qu'une des deux couvre l'autre preſqu'en entier ; elles volent d'aſſez mauvaiſe grace les jambes pendantes. Dans l'accouplement le mâle eſt en partie couvert des ailes de ſa femelle, on les prendroit pour un ſeul inſecte : cet accouplement dure deux heures entieres ; la femelle emporte en l'air le mâle, qui ne veut ou ne peut l'abandonner. Ces

mouches ne vivent que trois ſemaines ou un mois: leurs antennes ſont longues. On voit ſouvent ces mouches ſur les fleurs & ſur les bourgeons des arbres : on les accuſe de faire tort aux boutons, & de faire périr les fleurs. Elles ont cependant une bouche ſans dents, mais elles peuvent avec leur bouche exprimer le ſuc des bourgeons ainſi que celui des fleurs qui ne ſont pas épanouies; & peut-être y occaſionner un deſſéchement qui les fait périr.

Mouche stercoraire ou Mouche merdivore. Tous les inſectes ne repoſent pas ſur le jaſmin, ſur la tubéreuſe & ſur la roſe ; les matieres les plus ſales, les plus dégoûtantes, les plus abjectes ſervent à quelques-uns de berceau. Mais rien ne doit rebuter les recherches du vrai Naturaliſte. C'eſt à ſon ardeur pour l'obſervation que nous devons la connoiſſance d'une particularité qui ſe fait remarquer dans les œufs de cette mouche; œufs à deux ailerons, dont nous avons parlé pag. 518 Cette mouche merdivore, dans l'état de ver, a une façon d'aller qui mérite d'être obſervée. La petiteſſe de ſes faux pieds retarde ſa marche ; mais ce ver alonge ſes anneaux & ſon cou, & applique ſa bouche le plus loin qu'il peut au plan ſur lequel il marche, & de ce point d'appui il fait avancer le reſte de ſon corps. Lorſque le ver a paſſé par l'état de nymphe, il devient mouche : ſes yeux ſont faits en maniere de joli réſeau ; leur couleur tire ſur le pourpre; ils ſont ſéparés l'un de l'autre par deux bandes argentées à l'endroit où ils s'approchent de plus près ; les anneaux du ventre ſont hériſſés de poils rudes : tout le corps généralement eſt velu & d'une couleur griſâtre tirant ſur le noir.

Il ne faut pas confondre cette mouche avec une autre de même eſpece : celle-ci dans ſon état de ver a une queue aſſez longue, qui ſert d'étui aux organes de la reſpiration; (c'eſt le *ver à queue de rat*): elle ſort de ſon tombeau de nymphe avec deux ailes : ſon corps eſt velu. On voit ſur ſon dos & ſur ſa queue quelques

taches noires, semées régulierement sur un fond jaune-rougeâtre. Cette derniere espece de mouche est de l'ordre des *mouches abeilliformes*. Voyez ci-dessus.

MOUCHE DU VER DU NEZ DES MOUTONS. Elle n'a point de ressemblance avec les bourdons, comme celles des tumeurs des bêtes à cornes; mais elle ressemble à ces dernieres, en ce qu'elle n'a que deux ailes, point de trompe, mais une bouche. Elle a un air paresseux; en effet, elle est lente; elle cherche rarement à faire usage de ses ailes & de ses jambes; elle n'est vive ou active que lorsqu'il est question de faire sa ponte. C'est dans les cavités ou sinus qui sont au haut du nez des moutons, que ces mouches savent qu'elles doivent déposer leurs œufs pour les faire éclorre; elles s'y introduisent en entrant par le nez, & déposent leurs œufs dans ces sinus, qui sont toujours abreuvés d'une matiere mucilagineuse, dont se nourrissent les vers jusqu'à ce qu'ils aient acquis toute la grandeur à laquelle ils doivent parvenir. La mere ayant déposé ses œufs, se retire. Quel instinct! quelle adresse! Lorsque ces vers qui sont très-vifs, s'avisent de se tourner ou de changer de place dans les sinus frontaux, ils piquent vivement avec leurs crochets les membranes sensibles dont ces parties sont tapissées, & dans ce moment ils font sentir aux moutons des douleurs bien aiguës, qui sont la cause de ces especes d'accès de vertige ou de frénésie auxquels sont sujets ces animaux, d'ailleurs si pacifiques & si doux. C'est alors qu'on les voit bondir, s'élancer & heurter leurs têtes à diverses reprises contre des arbres, des pierres, &c. Lorsque le ver a pris sa croissance, & que le temps de la métamorphose est arrivé, il sort de la tête du mouton à la faveur de la mucosité que l'animal jette en abondance; il tombe à terre, s'y cache & y subit les métamorphoses qui le conduisent à l'état de mouche qui est une espece d'*oestre*. Voyez ce mot. On prétend en Anglererre que les brebis y périroient, ou du moins auroient la chair tellement remplie de vers d'*oestre*, que l'on ne pourroit

en manger, si l'on ne leur frottoit le dos avec un onguent fait de goudron, de beurre & de sel.

Les MOUCHES A SCIE nous font voir des faits très-curieux. *Voyez ci-après, page 537.* Elles proviennent de fausses chenilles, qui ont beaucoup de ressemblance avec les véritables chenilles. Celles-ci se changent en papillons, au lieu que les fausses chenilles donnent naissance à des mouches.

Les *fausses chenilles*, comme presque tous les autres insectes, passent par trois états très-différens. Au sortir de l'œuf elles sont dans leur état de fausses chenilles; après un certain temps elles font leurs coques chacune à leur maniere, dans lesquelles elles se changent en nymphes; & enfin de chacune de ces nymphes sort une mouche. On ne distingue ces fausses chenilles qui ont tant de ressemblance avec les véritables chenilles par la variété des couleurs, par la nourriture qu'elles prennent aux dépens de nos arbres les plus précieux, on ne les distingue, dis-je, que par le nombre des pattes. Parmi les especes de vraies chenilles, celles qui en ont le plus grand nombre, n'en ont jamais que seize, ni moins de huit; les fausses chenilles au contraire en ont ou moins de huit ou plus de seize, & ne se métamorphosent jamais en papillon. De plus la tête des fausses chenilles a constamment une forme orbiculaire; elles n'ont de chaque côté de la tête qu'un œil assez gros pour être distingué à la vue simple: les véritables en ont cinq ou six de chaque côté, qu'on ne peut guere voir qu'à la loupe. On peut encore reconnoître plusieurs fausses chenilles par leur attitude singuliere: il y en a qui après leur repas se tiennent roulées comme des serpens, ce que ne font point les véritables chenilles; d'autres tiennent la tête & leurs premieres jambes appliquées sur la tranche des feuilles, & élevant le reste du corps en l'air elles le contournent en cent façons différentes, comme si elles vouloient nous montrer des tours de force: c'est sur-tout sur l'osier, le saule, le rosier que l'on trouve cette espece.

Elles dépouillent quelquefois de leurs feuilles les groseillers; elles ne touchent point au fruit, mais la perte des feuilles leur fait un tort égal.

Il est une autre espece de fausse chenille que tout amateur du jardinage doit s'attacher à connoître pour ne lui point faire de quartier; car elle s'attache sur les feuilles de diverses sortes d'arbres fruitiers, en mange le parenchyme & n'en laisse que le squelette. Cette fausse chenille est fort petite : elle a l'air sale, la peau gluante, la marche lente ; lorsqu'elle s'alonge pour marcher, elle ressemble à une petite limace. Ces fausses chenilles sont quelquefois en grand nombre, & se changent toutes en de très-petites mouches à scie.

Plusieurs especes de fausses chenilles entrent en terre pour se métamorphoser; d'autres font des coques pendantes aux arbres. Il y en a une espece qui en fabrique une avec un art digne d'être admiré. Cette coque est composée de deux tissus très-différens ; le premier est un réseau très-fort, quoiqu'à mailles très-larges ; le tissu intérieur est très-serré, & offre à la nymphe une étoffe douce, polie & convenable à la délicatesse de son corps. Il faut observer que la chenille a ménagé à travers des mailles l'humidité de la terre, dont elle a besoin dans l'état de nymphe. Dans un terrain trop sec ou trop humide l'insecte périt ; aussi est-il très-difficile d'en élever. Il y a bien d'autres especes différentes de fausses chenilles, qu'il seroit trop long de décrire.

Les MOUCHES A SCIE, *tenthredo*, sont toutes en général petites ou de moyenne grandeur, peu farouches, se laissant approcher & même prendre facilement; elles portent leurs ailes croisées sur le corps. Au reste ces mouches different les unes des autres par la couleur; les unes ayant le corps jaune, d'autres verdâtre, d'autres noir; quelques-unes sont de la couleur des abeilles. La partie postérieure de ces especes de mouches est armée d'une scie, qui est redoutable pour nos fruits.

On voit quelquefois au printems tomber en abondance les boutons des fleurs, & on en attribue la cause à des vents froids, mais qui très-souvent n'y ont aucune part. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, pommiers, &c. sont-elles développées, qu'on voit ces petites mouches aller se reposer dessus : on s'imagine qu'elles n'en veulent qu'au miel des fleurs, à la rosée, mais elles ne sont-là que pour percer avec leur petite scie le tendre bouton, & glisser un œuf dans le centre du fruit. Les déchirures que leur scie fait dans les fibres & dans les vaisseaux de la jeune plante, ne manquent pas d'en déranger l'économie, & le peu de seve qui y arrive ne sert qu'à la nourriture de la fausse chenille. Lorsque le temps de sa métamorphose approche, c'est aussi celui où la queue du fruit, dont la substance intérieure a été rongée, se desseche, abandonne la branche & tombe avec le fruit. A peine est-il tombé que la larve ou fausse chenille en sort & entre en terre, où elle se fait une coque, de laquelle s'échappe une mouche à scie. C'est ainsi que plusieurs mouches à scie sont cause que tant de nos fruits tombent après qu'ils ont été noués.

Ce ne sont pas seulement les fruits qui sont exposés à servir de retraite aux œufs & aux embryons des mouches à scie : le bois de presque tous les arbustes leur sert au même usage. Parmi ceux-ci le rosier étant le plus généralement habité par ces animaux, nous choisirons la mouche à scie du rosier par préférence, pour donner une idée de leur manœuvre & de l'instrument donné aux femelles de ces mouches pour cacher leurs œufs dans le bois des arbustes vivans.

La structure de la scie dont ces mouches sont armées est des plus curieuses. Chacune de ces scies est composée, comme celle de la cigale de deux scies ou lames dentelées, mais elles en different par beaucoup d'autres circonstances. Ces scies sont placées à l'extrémité postérieure de la mouche, & logées dans une coulisse formée par deux pieces écailleuses, & elles sont armées

de dents qui ſont elles-mêmes dentelées. De plus, les ſurfaces de ces lames dentelées ſont encore armées de pointes fines & rondes, comme les dents d'un peigne. Cet inſtrument en réunit trois des nôtres; il eſt ſcie par ſon tranchant, râpe ou lime par ſa ſurface, & poinçon par ſa pointe. Cette double ſcie a encore une propriété que nous avons remarquée dans celle de la cigale; les deux ſcies agiſſent de concert, mais ſéparément: lorſque la mouche en pouſſe une en avant, elle retire l'autre en arriere; ainſi il n'y a point de temps perdu. Le temps & la multiplicité des inſtrumens ſont épargnés dans les ouvrages de la Nature; c'eſt une leçon dont nos artiſtes pourroient profiter.

Les *mouches à ſcie* ſe ſervent de cet inſtrument pour faire des entailles aux jeunes branches des arbres, & y pratiquer des retraites sûres & éloignées de tout danger pour le dépôt de leurs œufs. Il n'y a preſque point de petites branches de roſier qui ne ſervent chaque année à loger un grand nombre de ces œufs. Les endroits où il y en a eu de dépoſés ſont aiſés à reconnoître. Ce ſont des places longues, noirâtres & deſſéchées d'un côté ſeulement, que l'on apperçoit à l'extrémité des jeunes branches.

Dans les beaux jours du printemps & de l'été, vers les dix heures du matin, on peut aiſément obſerver ces mouches travaillant à faire des entailles dans les branches du roſier; elles en font cinq, ſix, huit, quelquefois beaucoup plus, chacune ne devant contenir qu'un œuf. On peut voir à l'œil ſimple la mouche percer dans la branche, mais il faut s'aider d'une loupe pour avoir le plaiſir de voir le jeu alternatif des ſcies. L'ouverture de chaque entaille nouvellement faite, eſt ſemblable à celle d'une ſaignée; mais de jour en jour on voit les entailles prendre de la convexité, en ſorte qu'à la fin la file des entailles repréſente une file de grains de chapelet. Cette élévation des plaies n'eſt point occaſionnée par le ſuc extravaſé, mais par l'accroiſſement de

l'œuf. Cet accroissement des œufs, tout extraordinaire qu'il paroît, n'en est pas moins vrai; c'est un fait dont on peut s'assurer par l'expérience. Pour cet effet il faut prendre une feuille d'un rosier, d'un saule ou d'un osier, sur laquelle il y ait une plaque d'œufs qui y aient été déposés; car il y a des especes de mouches à scie qui, quoique pourvues d'une scie, ne font que déposer ainsi leurs œufs. Si l'on prend une de ces feuilles, & qu'on la mette dans de l'eau comme on y met des fleurs, on voit les œufs croître à vue d'œil & éclorre; au contraire si on laisse une feuille semblable sur une table, sans lui donner de l'eau, la feuille & les œufs se dessécheront de compagnie. Ainsi il paroît que l'humidité qui s'exhale de la feuille par la transpiration, & qui s'attache à la coque de l'œuf, le pénetre & sert de nourriture à l'embryon.

D'autres especes de mouches à scie emploient plus de force & d'industrie dans la fabrique de leurs nids. Elles ouvrent tellement la plaie qu'elles font à l'arbrisseau, que les levres en sont fort écartées, & les œufs restent tout à découvert & rangés par paires comme les grains dans la gousse de plusieurs plantes. D'autres les placent sur les nervures des feuilles. Quelques-unes déposent leurs œufs dans un bouton de rose; lorsque l'œuf est éclos, la fausse chenille s'y enfonce, gagne le centre de la petite branche qui porte le bouton, & pénetre le long de la moelle en descendant. On reconnoît qu'une de ces fausses chenilles s'est établie dans un bouton de rose, lorsqu'on y voit une ouverture où sont restés plusieurs petits grains noirs qui sont ses excrémens. La *Lettre hébraïque verte*, ainsi nommée des taches de son corselet, est une des plus jolies mouches à scie.

Mouche Scorpion ou Panorpe. C'est un insecte curieux par sa forme & par sa queue menaçanre. On voit cette espece de mouche voltiger dans les prairies. Elle est longue de sept à huit lignes; son corps est d'un brun noirâtre, jaune sur les côtés; sa tête est noire,

ornée d'antennes à filets menus, de la longueur de son corps, composés de petits anneaux. Elle est fournie d'une longue trompe, dure comme de la corne, cylindrique, qui sert à l'insecte pour prendre sa nourriture. Ses ailes sont longues, blanches, nerveuses & marquées de taches ou de bandes faites en réseau & diaphanes. La queue des mâles est d'une structure singuliere; elle est articulée & terminée par deux crochets qui la font ressembler à la queue d'un scorpion, ce qui a fait nommer cet insecte *mouche scorpion*. Ces crochets ou pinces de couleur rousse servent peut-être au mâle pour retenir sa femelle dans les doux instans où ils travaillent à la propagation. Comme cette mouche se trouve aux environs des lieux aquatiques, il y a lieu de croire que le ver dont elle vient, vit dans les eaux.

Mouches a tariere. *Voyez* Cynips.

Mouche-Taureau-volant. On donne improprement le nom de *mouches cornues*, *taurus volans*, à des especes de très gros scarabées que l'on trouve en Amérique & aux îles Antilles, & qui sont curieux par la singularité de leurs formes. Ces prétendues *mouches cornues* sont extraordinairement grandes; elles ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de longueur depuis le cou jusqu'à la queue, sans compter le cou, la tête & les cornes. Leur corps est ovale, & peut avoir trois pouces & demi de circonférence. Le dos recouvert d'ailes brunes, verdâtres ou olivâtres, qui ont de la consistance; & qui sont lisses, unies, tiquetées de noir, & comme vernissées. Cette paire d'ailes qui sert d'étuis, en recouvre d'autres qui sont plus fines, plus déliées & plissées, mais que l'insecte déploie lorsqu'il veut voler. Au-dessus de ses ailes membraneuses est encore une autre paire d'ailes blanchâtres, minces comme une vessie de carpe. Avec toutes ces ailes ces mouches n'en volent pas mieux; elles ne font que pirouetter, soit parce que le vent maîtrise ces ailes, soit parce que les mouches n'ont pas assez de force pour les faire agir.

La tête de ces mouches, disons scarabées, ne fait qu'une seule piece avec le cou. La substance qui la compose est dure comme de la corne, noire, polie & luisante comme du jayer. On observe à la tête deux cornes, l'une supérieure & l'autre inférieure. La corne de la partie supérieure est courbe, longue d'environ trois pouces, creuse, de même matiere que le reste de la tête; le dessus de la corne est rond, le dessous est un peu creusé en canal, & est tout garni en dessous d'un petit duvet roussâtre, court, épais & doux comme du velours. La corne inférieure est d'un tiers plus courte que la supérieure, & vient toucher celle-ci sur un des points de sa surface intérieure. Ce scarabée a trois jambes noires de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties, dont la derniere est subdivisée en quatre especes de doigts ou de petites griffes sur lesquelles il s'appuie; il marche assez vîte.

Quelques observations qu'ait pu faire le *P. Labat*, il n'a jamais pu découvrir à quoi servoient ces deux cornes qui ne lui paroissoient avoir d'autres usages que pour la défense de l'animal. La bouche est au-dessous de la corne inférieure; elle est garnie de petites excroissances ou pointes, qui tiennent lieu de dents. Ces scarabées naissent & se nourrissent dans la substance & le cœur des arbres qu'on nomme *bas de soie*. C'est en effet dans ce seul endroit-là qu'on les trouve, & même seulement dans le cœur des arbres qui se pourrissent. Lorsque le *P. Labat* vouloit avoir ces *mouches cornues*, & qu'il n'en trouvoit point dans ces arbres qui commençoient à se pourrir, il ne faisoit qu'y faire donner quelques coups de-hache, comme on fait à la Martique pour avoir des vers palmistes; il étoit ensuite assuré d'y trouver des mouches cornues pendant trois ou quatre mois, parce que ces insectes venoient déposer leurs œufs dans ces endroits entr'ouverts.

M. *Le Page du Pratz* dit qu'à la Louisiane on voit

autant de sortes de mouches, & même plus qu'en France, parce que le pays y est beaucoup plus chaud. Le moyen de s'en garantir, selon ce Voyageur, est de brûler dans les appartemens tant soit peu de soufre le matin & le soir, de deux jours en deux jours seulement. Ces sortes d'insectes ont l'odorat fin, & ne reviennent que plus de huit jours après. L'île de Cayenne abonde tellement en mouches & en insectes de toutes especes, qu'elle pourroit être nommée l'*île des insectes*.

MOUCHES DE TEIGNES AQUATIQUES. *Voyez à l'article* TEIGNES AQUATIQUES.

MOUCHE DES TRUFFES. C'est une mouche à deux ailes, qui est munie d'une trompe charnue & qui n'a point de dents. Elle dépose ses œufs dans les endroits où il y a des truffes, parce que c'est la nourriture appropriée aux vers qui en naissent. Ces vers qui sont blancs & presque transparens, rongent les truffes, se nourrissent de ce mets délicat, & s'y transforment en mouches dont tout le corps est recouvert de poils longs, gros, roides. La couleur de leur corselet & celle du corps est rougeâtre, pointillée de brun. On peut même reconnoître les endroits où les truffes sont cachées sous terre, en observant si l'on ne voit point voltiger au-dessus de la surface de la terre de ces petits essaims de mouches. *Voyez l'article* VERS DES TRUFFES & TRUFFE *à la suite du mot* CHAMPIGNON.

MOUCHES DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES. Elles sont extrêmement velues comme les bourdons; elles font comme eux un grand bruit en volant, mais elles n'ont que la bouche & deux ailes; au lieu que les bourdons ont quatre ailes & une trompe. C'est sur les taureaux, les vaches, les bœufs, les cerfs que cette mouche hardie va déposer ses œufs. Les daims, les chameaux, & même les rhennes n'en sont point exempts. Elle se glisse sous leur poil, & avec un instrument qu'elle porte au derriere, & qu'on pourroit comparer à un bistouri, elle fait une ouverture dans la peau

de l'animal & y introduit ses œufs ou ses vers, car on ignore si elle est ovipare ou vivipare. Ce bistouri ou cette tariere est d'une structure merveilleuse : c'est un cylindre écailleux composé de quatre tuyaux qui s'alongent à la maniere des lunettes; le dernier est terminé par trois crochets, dont la mouche se sert pour percer le cuir épais de l'animal. Le plus souvent cette piqûre ne paroît point inquiéter ces quadrupedes; mais si quelquefois la mouche, perçant trop loin, attaque quelque filet nerveux, alors la bête à cornes fait des gambades, se met à courir çà & là de toutes ses forces & entre en fureur. Aussi-tôt que l'insecte éclos ou naissant commence à sucer les liqueurs qui remplissent la plaie, la partie piquée s'enfle & s'éleve comme une bosse; les plus grosses ont environ seize à dix-sept lignes de diametre à leur base, & un pouce & un peu plus de hauteur. A peine ces bosses sont-elles sensibles avant le commencement de l'hiver & pendant l'hiver même, quoiqu'elles aient été faites dès l'automne précédent.

Les gens de la campagne savent que les vers de ces bosses ou tumeurs viennent d'une mouche, mais ils se trompent sur l'espece. Ils sont persuadés qu'ils viennent de cette mouche cruelle qu'on nomme *taon*, qui tire avec acharnement le sang des veines des animaux; au lieu que celle qui occasionne les tumeurs n'a que son coup de bistouri, qui n'est ordinairement pas douloureux, d'ailleurs nul aiguillon ni aucun instrument propre à pomper le sang. C'est ordinairement sur les jeunes bêtes à cornes qu'on trouve ces tumeurs, mais très-rarement sur les vieilles. On voit quelquefois jusqu'à trente ou quarante de ces tumeurs; c'est particulierement sur les bêtes à cornes qui vivent dans les pays de bois qu'on remarque ces bosses, ce qui donne lieu de penser que les mouches qui les occasionnent, sont habitantes des forêts.

Il paroît que les vers qui habitent ces tumeurs ne font point de mal à leur hôte, car l'animal ne s'en porte

porte pas moins bien, ne maigrit point, & conserve tout son appétit; il y a même des Paysans qui préferent les jeunes bêtes qui ont de ces bosses à celles qui n'en ont pas; l'expérience leur ayant appris qu'elles méritent cette préférence. On peut penser que toutes ces plaies font sur l'animal l'effet des cauteres, qui sont plus utiles que nuisibles en faisant couler les humeurs extérieurement. Lorsque le ver est arrivé à sa grosseur, il sort par l'ouverture qu'il fait à la bosse ou tumeur, & se laisse tomber à terre. Il est digne de remarque, que c'est toujours le matin qu'il prend son temps après que les fraîcheurs de la nuit sont passées, & avant que la grande chaleur du jour soit arrivée; comme s'il prévoyoit que la fraîcheur de l'air l'engourdiroit, & que la chaleur le dessécheroit si elle le trouvoit en route. Le ver se fourre dans quelque trou ou sous quelque pierre, où il subit ses métamorphoses. Sa peau se durcit & devient une boîte ou coque très solide, dans laquelle il se change en nymphe, & la nymphe passe ensuite à l'état de mouche, qui est une espece d'*oestre* : voyez ce mot. Comme cette coque a la dureté de la corne & l'épaisseur du marroquin, la Nature a préparé une issue à la mouche qui en doit sortir. Il y a du côté de la tête une petite portion de la coque en maniere de calotte qui n'est que comme rapportée, & qui ne tient dans tout son contour que par le moyen d'un cordon très-fragile, lequel se casse au premier coup de tête que l'oestre lui fait éprouver. Le cordon étant cassé, la porte tombe, la prison s'ouvre & l'animal est en liberté : il va voltiger dans les airs, & s'établit dans les lieux fréquentés par les bestiaux.

MOUCHE VÉGÉTANTE DES CARAÏBES OU MOUCHE-PLANTE. Nom donné à la Nymphe morte & desséchée d'une espece de cigale ou d'abeille nouvellement apportée de S. Domingue & de Cuba, & qui porte sur son crâne une espece de champignon, *clavaria fungus sobolifera*, long d'un pouce & davantage. Quelquefois aussi le fungus sort du dos de la Nym-

phe; dans l'une & l'autre position les curieux regardent cet accident comme une production qui offre tout à la fois le végétal & l'animal liés ensemble; Messieurs *Needham* & *Fougeroux* ont déjà parlé de cette singularité que l'on voit aujourd'hui dans la plupart des cabinets de l'Europe. Il paroît qu'on peut attribuer la cause de cette végétation à la nature même des graines de la plante, qui semblables à certains fungus ne levent jamais en pleine terre, mais seulement sur la corne des chevaux morts. Le *clavaria militaris crocea* fournit en Europe le même phénomene. On peut consulter la Lettre de M. *Muller* à M. *Buchner* sur la *mouche végétale d'Europe*. M. *Watson* dit dans les *Transactions Philosophiques*, que les mouches végétantes des Caraïbes se trouvent dans la Dominique, s'enterrent dans le mois de Mai, & commencent à se métamorphoser en Juin. Le petit arbrisseau qui en naît, dit-il, ressemble à une branche de corail; il croît jusqu'à la hauteur de trois pouces, & porte plusieurs petites gousses où naissent certains vers qui se métamorphosent ensuite en mouches. Le fait véritable, d'après les Observations de M. *Hill* & la plupart des Auteurs, est que des cigales qui sont fort communes tant à la Dominique qu'à la Martinique, s'enterrent dans leur état de nymphe sous les feuilles mortes, pour attendre leur métamorphose: si le temps n'est pas favorable, il périt un grand nombre de ces insectes; alors les semences de *clavaria* s'attachent aux cadavres, & se développent à-peu-près ou de même qu'il est dit ci-dessus, comme le *fungus ex pede equino* qui vient sur la corne des chevaux morts. Les vers qui, suivant M. *Watson*, sortent des gousses, sont des vers qui rongent la tête des *clavaria*: on voit quelquefois croître sur ces cigales une espece de *fucus* formé de longs filets blancs & soyeux qui recouvrent tout le corps de l'insecte, & le débordent de sept à huit lignes dessus & dessous le ventre. Cette observation tend à confirmer qu'il y a des plantes qui vivent

ſur les cadavres de quelques animaux; que celles qu'on connoît ſont preſque toutes du genre des *fungus*; que même quelques-uns viennent ſur les animaux vivans.

On pourroit peut-être s'étonner de la conſtance avec laquelle le clavaria ſemble s'attacher par préférence aux nymphes des cigales dans l'Amérique, & de ce que dans les autres pays où ces inſectes ſe multiplient, on ne trouve point cette plante ſur elles ni ſur leurs nymphes; mais pour peu qu'on y faſſe réflexion, on verra aiſément que rien n'eſt plus naturel. Ces plantes ſont du genre des paraſites, & on ſait que chaque paraſite affecte de s'attacher à une eſpece de plante déterminée; il n'eſt donc pas étonnant que celle-ci s'attache par préférence à une même eſpece d'inſectes. Il eſt auſſi facile de voir que le grand nombre de ces nymphes qui ſe trouve en Amérique, & les circonſtances du climat & de l'endroit y rendent cette eſpece de phénomene très-commun, quoiqu'on ne l'obſerve pas dans les contrées de l'Europe où il y a le plus de cigales.

M. *le Lat* a remarqué ſur la tête d'une jeune abeille, entre les deux antennes & près de leur inſertion, dans la partie écailleuſe & antérieure de la tête, un corps qui obſervé à la loupe & à l'œil nu, paroiſſoit composé de quatre petits pédicules jaunes d'une ligne de long, terminés chacun à leur ſommet par un bouton d'un jaune verdâtre; les pédicules étoient à demi-tranſparens, d'une conſiſtance molle, flexible; les boutons paroiſſoient à l'œil opaques & ſolides, mais vus à la loupe, on reconnoiſſoit que c'étoit des eſpeces de houppes compoſées de petits fleurons ou d'excroiſſances véſiculaires, alongées, raſſemblées en boule. Étoient-ce encore des champignons en maſſue, du genre des *clavaria*, ſemblables à ceux qui croiſſent ſur les nymphes de la petite cigale caraïbe, nommée improprement *mouche végétante?* Mais qu'il nous ſoit permis de répéter qu'ici cette production étoit ſur un animal vivant; cette petite obſervation dont il n'eſt

point parlé dans les Naturalistes, mérite toujours d'être constatée, parce qu'il n'est point de petits faits dans la nature, qui ne puissent devenir intéressans, ou par eux-mêmes ou par leur comparaison avec d'autres. Le même fait a déjà été remarqué sur une mouche a miel, il y a deux ans, par M. *Bruyset* fils, de Lyon.

MOUCHES DU VINAIGRE. *Voy.* VERS DU VINAIGRE.

MOUCHEROLLE. *Voyez* GOBEUR DE MOUCHES.

MOUCHERON, *culex*, est un insecte long & mollasse, qui est du genre des mouches : il a six jambes très-longues, courbées en dehors, dont les deux de derriere sont plus hautes que les autres. Son ventre est formé de neuf lames ou anneaux : il a la tête petite, les yeux noirs, & au-dessus deux antennes barbues; au lieu de bouche il a une trompe pointue, dure & creuse, avec laquelle il perce la peau, & suce le sang des animaux, & sur-tout celui de l'homme, dont il paroît le plus avide, & dont il se remplit jusqu'à ce que son corps devienne roide à force d'être plein & étendu. Sa poitrine est large & élevée, & d'une couleur verdâtre.

Les moucherons, disent *Goëdard* & *Wagnerus*, se retirent en grand nombre dans les citernes lorsque l'hiver approche, & déposent sur les plantes aquatiques, dit M. d'*Hurjseau*, de petits œufs jaunâtres, qu'ils y collent avec une forte glu. *Voyez* la Micrographie d'*Hook*. Ces œufs étant échauffés par la chaleur du soleil dans le mois de Juin suivant, il en sort de petits vers jaunâtres ou rougeâtres, ronds, menus, composés de treize anneaux, & dont la tête est rouge : ils n'ont que deux pattes placées sous le premier anneau. Ces petits vermisseaux sanguins se nourrissent vraisemblablement de quelques petits animaux qui se trouvent sur la superficie des eaux. *Goëdard* les nomme *poux aquatiques*. Ces vermisseaux au bout d'onze mois se rassemblent en grand nombre, & comme en peloton : ils font de grands mouvemens dans l'eau; ensuite il sort de leur corps un suc gluant qui leur sert à

construire de petites coques molles & visqueuses qu'ils attachent aux plantes aquatiques, & dans lesquelles ils se renferment comme dans une sorte d'étui. Lorsqu'ils ont acquis une certaine grosseur, & que leur corps est devenu d'un brun verdâtre, comme les feuilles des plantes qui leur ont servi de nourriture alors la métamorphose se fait; & de cet amas il sort une quantité prodigieuse de moucherons qui se mettent aussitôt à voler, & se répandent de tous côtés pour sucer le sang des animaux.

Cet insecte fait un bruit assez aigu en voltigeant; ce bruit est proportionné à la force & à l'étendue des ailes : c'est ainsi que le bruit que fait le frêlon est plus sensible que celui des mouches, parce que les aîles du premier ont plus de consistance; c'est par la même raison que les aîles des scarabées étant crustacées, le bruit que leur mouvement excite est encore plus fort; tandis que celles du moucheron étant plus petites, elles ne peuvent produire dans l'air que de petits sons aigus : enfin c'est encore par la même raison que le mouvement des ailes des papillons est absolument sourd, parce que les membranes qui les forment sont farineuses, & revêtues d'une espece de duvet. *Goëdard* dit que l'aiguillon des moucherons mâles a plus de force que celui des femelles.

Toutes les sortes de moucherons, soit panachés, soit ceux que l'on nomme *sauteurs*, les *faux pucerons du figuïer* ou *du buis*, sont des insectes fort incommodes : ils se rassasient de notre sang jusqu'à en regorger. Ces deux dernieres especes, dont M. *de Réaumur* a fait mention, *Mém. X, Tom. III*, portent leurs ailes en toît fort aigu. Les nervures de leurs ailes paroissent composées de carreaux de talc, de figure irréguliere & encadrés : le milieu des deux dernieres jambes est ordinairement posé parallélement à la longueur du corps.

MOUCHET ou ÉMOUCHET. C'est le *tiercelet* & le mâle de l'*épervier*. Voyez ce mot.

MOUCIEU. *Voyez à l'article* GALERE.

MOUETTE ou MAUVE, *gavia*. Nom donné à plusieurs especes d'oiseaux aquatiques, qui sont *macropteres*, c'est-à-dire, qui ont les ailes longues; leurs pieds sont courts & palmés, selon quelques Ornithologistes. Plusieurs especes de mouettes ont à la mâchoire inférieure, comme un article ou éminence. Certaines especes ont les deux mâchoires droites; quelques-unes ont la queue égale, d'autres l'ont fourchue; les unes ont trois doigts devant, & n'en ont point derriere; d'autres en ont quatre, trois devant & un derriere.

Les marques caractéristiques des mouettes, sont d'avoir un bec fort, long, étroit, pointu, un peu courbé à l'extrémité : dans les petites especes, il est plus droit. Cet oiseau est du même genre du goiland. La mouette a les narines oblongues, les ailes longues & fortes; les pieds petits & palmés; les ongles ordinairement garnis d'un tubercule charnu; le corps menu, très-emplumé, & souvent de couleur blanchâtre ou cendrée. En général cette famille d'oiseaux est peu charnue, toujours volant, toujours affamée, & se nourrit de poissons plats : ils volent communément en troupe, même pour aller chercher à vivre; il y en a de la grandeur d'un oison, & d'autres de la grandeur d'un pigeon : ils ressemblent à l'hirondelle de mer, & c'est sur le bord des mers qu'on en trouve beaucoup. En Irlande, on les voit voler par milliers autour des marais, des fleuves & des prairies humides.

La mouette est fort criarde lorsqu'elle fait ses petits, elle vole çà & là, & crie contre les hommes & les animaux qui approchent de son nid; d'où est venu le proverbe *larus parturit*, quand on veut parler d'un homme qui ne fait que babiller. Son nid est contre terre dans les landes, parmi les bruyeres, proche de la mer, souvent sur les rochers dans les petites Iles : cet oiseau pond en Octobre & en Novembre. Ses œufs sont excellens, gros comme ceux de la canne : le blanc

de ces œufs ne se durcit point, dit on, dans l'eau bouillante comme celui des autres œufs : il reste toujours comme une gelée. La coque des œufs de quelques sortes de mouettes, est toute blanche; d'autres sont parsemés d'un grand nombre de taches. Les mouettes ont une inimitié déclarée contre les cannes & canards. On croit que ces oiseaux sont de passage; il n'est cependant pas difficile d'en apprivoiser quelques especes, que l'on nourrit de tripailles, de chair & de poisson.

Les mouettes les plus connues sont, le *cataracte*, espece de *goiland brun*, la *mauve* du Havre, le *gavian*, la *mouette à pieds fendus*, la *mouette blanche*, celle qui est *brune*, la petite *mouette* d'Irlande, la grande *mouette noire & blanche*, qui est la *religieuse*, enfin la grande *mouette grise*, grande & petite especes, la *mouette cendrée*, la *mouette rieuse*, *gavia ridibunda*, ainsi appelée de ce que son chant imite le rire d'une femme.

Il y a des gens qui, au rapport de *Ray*, prétendent que la mouette grise a coutume de harceler & d'effrayer les alouettes de mer, jusqu'à ce qu'elles fientent de peur : alors elle attrape leurs excrémens avant qu'ils tombent dans l'eau, & les dévore avec avidité comme un mets délicieux; mais *Albin* croit, avec beaucoup plus de vraisemblance, que cette mouette leur enleve le poisson qu'elles viennent d'attraper, en les forçant de le dégorger. Il a vu quelque chose de semblable dans les Indes Occidentales, où il y a un oiseau nommé le *vaisseau de guerre*, qui dès qu'un autre oiseau a saisi sa proie, le harcele jusqu'à l'obliger de la dégorger, & il ne manque pas de l'attraper ensuite dans l'air. M. *Anderson* dit qu'il y a une grande mouette de mer qui sait adroitement tirer de l'eau un poisson excellent, connu en Islande sous le nom de *runmagen*. Cette mouette, qui a la figure d'un corbeau, n'a pas plutôt pris son poisson, qu'elle l'apporte à terre, où elle mange le foie, & laisse le reste. Les paysans ne manquent pas de profiter de ces captures,

& ils instruisent même leurs enfans à courir promptement sur la mouette, aussi-tôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever sa proie. *Voyez* STRUND-JAGER.

Les Européens du Cap tuent plusieurs milliers de mouettes toutes les années pour avoir leurs plumes, qui sont fort fines, & qui valent beaucoup mieux pour les lits que celles d'oie : c'est aussi l'usage qu'on en fait au Cap, dit *Kolbe*.

L'oiseau que les Riverains de la Loire appellent *falcorde* ou *poule d'eau*, n'est qu'une espece de mouette, marquée de taches blanches & noires : elle se trouve communément en automne dans ces parages, où l'on dit que sa présence est un augure de la crue prochaine de la riviere. On a remarqué que les mouettes grises cendrées sont les jeunes, & que les blanches sont les vieilles. Le *jean-vengenten*, que les Hollandois apportent de l'Afrique, est aussi une sorte de mouette.

MOUFFETTE ou MOFETTE. *Voyez cet article à la suite du mot* EXHALAISON.

MOUFFETTES. M. *de Buffon* désigne sous ce nom générique, trois ou quatre especes d'animaux, qui renferment & répandent, lorsqu'ils sont inquiétés, une odeur si forte & si mauvaise qu'elle suffoque, comme la vapeur souterraine qu'on nomme *mouffete*. Ces animaux qui se trouvent dans toute l'étendue de l'Amérique méridionale & tempérée, ont été désignés indistinctement par les Voyageurs, sous les noms de *puans*, *bêtes puantes*, *enfans du Diable* : M. *de Buffon* en distingue quatre especes sous les noms de *coase*, *conépate*, *chinche* & *zorille*; les deux dernieres appartiennent aux climats les plus chauds de l'Amérique méridionale, & pourroient bien, dit-il, n'être que deux variétés, & non pas deux especes différentes. Les deux premieres sont du climat tempéré de la Nouvelle Espagne, de la Louisiane, des Illinois & de la Caroline, &c. & lui paroissent être deux especes distinctes & différentes des deux autres, sur-tout le coase, qui a le caractere particulier de ne porter que quatre ou

gles aux pieds de devant, tandis que tous les autres en ont cinq, mais au reste ces animaux ont tous à peu près la même figure, le même instinct, la même mauvaise odeur, & ne different pour ainsi dire, que par les couleurs & la longueur du poil; le *coase* est d'une couleur brune assez uniforme, & n'a pas la queue touffue comme les autres; le *conépate* a sur un fond de poil noir cinq bandes blanches, qui s'étendent longitudinalement de la tête à la queue; le *chinche* est blanc sur le dos & noir sur les flancs, avec la tête toute noire, à l'exception d'une bande blanche, qui s'étend depuis le chignon jusqu'au chanfrein du nez; sa queue est très-touffue & fournie de très-longs poils blancs, mêlés d'un peu de noir. Le *zorille* connu sur les bords de l'*Orénoque*, sous le nom de *mapurita*, paroît être d'une espece plus petite; il a néanmoins la queue toute aussi belle & aussi fournie que le *chinche*, dont il differe par la disposition des taches de sa robe; elle est d'un fond noir, sur lequel s'étendent longitudinalement des bandes blanches depuis la tête jusqu'au milieu du dos, & d'autres especes de bandes blanches transversalement sur les reins. La croupe & l'origine de la queue qui est noire jusqu'au milieu de sa longueur, est blanche depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, au lieu que celle du *chinche* est par tout de la même couleur. Tous ces animaux sont à peu près de la même figure & de la même grandeur que le *putois d'Europe*; ils lui ressemblent encore par les habitudes naturelles, & les résultats physiques de leur organisation sont aussi les mêmes. Le putois est de tous les animaux de ce Continent celui qui répand la plus mauvaise odeur, elle est seulement plus exaltée dans les mouffettes, dont les especes ou variétés sont nombreuses en Amérique, au lieu que le putois est le seul de la sienne dans l'ancien Continent.

MOUFLON. Espece d'animal qui se trouve en Russie, dans la Sibérie méridionale, dans la Grece, les îles de Sardaigne, de Corse, & qui paroît être la

souche primitive de toutes nos brebis, l'animal sortant des mains de la Nature; aussi à l'extérieur paroît-il d'abord différer beaucoup de nos brebis.

M. *de Buffon*, qui a fait des recherches sur cet objet, nous dit que le mouflon existe dans l'état de nature, il subsiste & se multiplie sans le secours de l'homme; il ressemble, plus qu'aucun autre animal sauvage, à toutes les brebis domestiques : il est plus vif, plus fort & plus léger qu'aucun d'entr'eux : il a la tête, le front, les yeux & toute la face du bélier : il lui ressemble aussi par la forme des cornes, & par l'habitude entiere du corps, enfin il produit avec la brebis domestique; ce qui seul suffiroit pour démontrer qu'il est de la même espece, & qu'il en est la souche (*a*). La seule disconvenance qu'il y ait entre le mouflon & nos brebis, c'est qu'il est couvert de poil & non de laine : mais les observations apprennent qu'on ne doit point regarder la laine dans les brebis domestiques, comme un caractere essentiel. La laine n'est qu'une production occasionnée par le climat tempéré; car ces mêmes brebis transportées dans les pays chauds, y perdent leur laine, s'y couvrent de poils, & transportées dans des pays très-froids, leur laine y devient aussi grossiere & aussi rude que du poil; dès-lors il n'est pas étonnant que la brebis originaire, la brebis primitive & sauvage, qui a dû souffrir le froid & le chaud, vivre & se multiplier sans abri dans les bois, ne soit pas couverte d'une laine qu'elle auroit bientôt perdue dans les broussailles, d'une laine que l'exposition à l'air & l'intempérie des saisons auroient en peu de temps altérée & changée de nature; d'ailleurs, continue M. *de Buffon*, lorsqu'on fait accoupler le bouc avec la brebis domestique, le produit est une espece

---

(*a*) M. *Haller* dit que le mouflon retrouvé en abondance en Corse, ne paroît avoir du mouton que les cornes; il a, dit-il, l'agilité, le port & les morves du chamois. *Dict. d'Hist. Nat. de Bomare, commenté à Yverdon.*

de *mouflon ;* car c'est un agneau couvert de poil : ce n'est point un mulet infécond, c'est un *métis* qui remonte à l'espece originaire, & qui paroît indiquer que nos chevres & nos brebis domestiques ont quelque chose de commun dans leur origine ; & comme nous avons reconnu par expérience, que le bouc produit aisément avec la brebis, mais que le belier ne produit pas avec la chevre, il n'est pas douteux que dans ces animaux, toujours considérés dans leur état de dégénération & de domesticité, la chevre ne soit l'espece dominante, & la brebis l'espece subordonnée, puisque le bouc agit avec puissance sur la brebis, & que le belier est impuissant à produire avec la chevre : ainsi notre brebis domestique est une espece bien plus dégénérée que celle de la chevre, & il y a tout lieu de croire que si l'on donnoit à la chevre le mouflon au lieu du belier domestique, elle produiroit des chevraux qui remonteroient à l'espece de la chevre, comme les agneaux produits par le bouc & la brebis, remontent à l'espece du belier.

On voit de ces *mouflons* ou *moutons sauvages* dans les montagnes de la Sibérie méridionale ; on les nomme *argali* dans ces pays : les plus gros approchent de la taille d'un *daim*, leurs cornes naissent au-dessus & tout près des yeux, droit devant les oreilles; elles se courbent d'abord en arriere, & ensuite en avant; l'extrémité est tournée un peu en haut & en dehors; depuis leur naissance jusqu'à peu près de la moitié, elles forment des rides. C'est dans ces cornes que réside toute la force de l'animal. Les habitans des montagnes disent que ces animaux se battent souvent les uns contre les autres, en se heurtant cornes contre cornes. On peut juger de la force de ces quadrupedes, & par conséquent des moyens de se défendre que leur a donnés la Nature, lorsqu'on réfléchit quelle force ces animaux doivent employer, puisque dans leurs combats ils se brisent leurs cornes. (Le mouflon qui se voit dans la ménagerie de Chantilly, a cassé net un

des barreaux de fer de sa grille, en voulant donner un coup de tête à un homme qui l'agaçoit : ce barreau étoit carré, & large de dix-huit lignes sur toutes les faces.) Les cornes sont en effet à leur origine de la grosseur du poignet, & on prétend qu'il y a de ces armes qui, mesurées dans toute leur étendue, ont plus d'une aune de longueur. Il est aisé de juger par cette comparaison combien l'espece des animaux domestiques, en passant par la main de l'homme, & en changeant de climat, a été modifiée, altérée, changée.

Tout concourt à prouver d'une maniere évidente la modification occasionnée par les climats, & combien le même animal paroît différent de ceux qui sont les souches primitives. On voit en Islande une race de brebis à plusieurs cornes, à queue courte, à laine dure & épaisse, au-dessous de laquelle, comme dans presque tous les pays du nord, se trouve une seconde fourrure d'une laine plus fine, plus douce, plus touffue. Dans les pays chauds au contraire, on ne voit ordinairement que des brebis à queue longue & à courtes cornes, dont les unes sont couvertes de laine, les autres de poils, & d'autres encore de poils mêlés de laine. La premiere de ces brebis des pays chauds est celle que l'on appelle communément *mouton de Barbarie, mouton d'Arabie*, laquelle ressemble entierement à notre brebis domestique; à l'exception de la queue qui est si fort chargée de graisse, que souvent elle est large de plus d'un pied, & pese jusqu'à vingt livres. Dans cette race de brebis à grosse queue, il s'en trouve qui ont la queue si longue & si pesante, qu'on leur donne une petite brouette pour la soutenir en marchant. Cette même brebis dans le Levant est couverte d'une très-belle laine, & à Madagascar & aux Indes elle est couverte de poils. Dans ces moutons de Barbarie, toute la graisse, qui ordinairement dans les moutons se porte aux reins, descend dans leur queue, c'est au climat, à la nourriture & aux soins de l'homme qu'on doit rapporter cette variété; car ces

brebis ſont domeſtiques comme les nôtres, & exigent même plus de ſoin & de ménagement.

Le mouflon ou mouton ſauvage que l'on trouve en grand nombre dans la Sibérie méridionale, paroît plus fort, plus vigoureux que les autres qu'on trouve auſſi dans la Grece, dans les îles de Chypre, de Sardaigne & de Corſe. Cet animal a donc pu, dit M. *de Buffon*, peupler également le Nord & le Midi, & ſa poſtérité devenue domeſtique, après avoir long-temps ſubi les maux de cet état, aura dégénéré & pris, ſuivant les différens traitemens & les climats divers, des caracteres relatifs, de nouvelles habitudes de corps, qui s'étant enſuite perpétuées par les générations ont formé notre brebis domeſtique, & toutes les autres races de brebis qu'on voit ſur le Continent. *Voyez les articles* BELIER & AGNEAU.

MOULARD ou MOLÉE, eſt la terre cimolée des ouvriers : celle qui eſt naturelle eſt une ſorte de *ſmectis* ou *argile à foulons*; mais celle qui eſt d'un grand uſage chez les Teinturiers, les Corroyeurs & les Peauſſiers, ſe trouve dans le fond des auges des Couteliers ou Rémouleurs : elle eſt produite par le frottement du fer ſur le grès lorſqu'ils aiguiſent leurs uſtenſiles ſur la roue. Cette eſpece de moulard eſt auſſi d'uſage en médecine : on l'eſtime aſtringent.

MOULE ou MOUCLE, *mytulus, ſeu muſculus*. Nom donné à un genre de coquillages bivalves de mer, de riviere & d'étang. On en diſtingue pluſieurs eſpeces de mer, qui ſont très-connues des curieux. En général les moules ſont oblongues, en les conſidérant de la tête au bord oppoſé; les deux valves ſont conſtamment égales, leur forme eſt convexe, quelquefois large vers le bas, & finiſſant en pointe aux ſommets. Il y en a de remarquables par leur belle nacre intérieure, & les perles qu'on y trouve quelquefois. On les diſtingue en trois ſous-genres : 1°. *en moules proprement dites*, dont les valves ferment exactement, & dont un des côtés eſt preſque droit, tandis que l'autre

& l'extrémité inférieure sont arrondis. Il y a la *moule des papous*, dont la couleur est violette & rose, de forme très-bombée, bossue par les sommets, d'où naissent deux avances arrondies en portion de cercle; la *moule du Détroit de Magellan*, singuliere par sa couleur aurore, nacrée d'un bel orient, ondée de taches violettes, offrant aux yeux tant en dehors qu'en dedans, quand elle est dépouillée de sa pellicule, toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Les Indiens joignent & assujettissent ensemble les deux valves de cette coquille par une bordure d'écaille, & forment ainsi une tabatiere à goulot, laquelle ressemble assez à nos *poires à poudre*. La *moule de Rio de la Plata* dont la robe est violet-noire jouant l'opale; la moule appelée la *gueule de souris*, par rapport à sa forme pointue & à sa couleur grise, tachetée de violet, & dont les bords sont de couleur de rose; la *moule d'Alger*, qui est couleur d'agate, avec une nacre vineuse; la grande *moule bleue* des parages du Languedoc; le *caïeu* des côtes de Normandie. 2°. Les *moules cylindriques*, dont les valves sont fort longues, à-peu-près également larges des deux bouts, & qui se joignent très-exactement : telles sont les *dattes de mer*, improprement appelées *pholades bivalves*, leur coque n'est pas fort épaisse. L'espece connue sous le nom de *moule arborisée*, est même très-mince, nacrée en dedans, un peu aplatie vers l'un des bouts, sa robe est partie fauve, & partie chargée d'un dessin en réseau très-fin & plus coloré. 3.° Les *moules triangulaires*, nommées particuliérement *pinnes marines*, dont la forme est aplatie, à-peu-près triangulaire isocele, & dont les valves ne ferment point exactement. M. *Adanson* fait un genre particulier de cette derniere moule sous le nom de *jambonneau*, voyez ce mot. A l'égard des *tellines*, c'est un genre qui compose la sixieme famille des *coquilles bivalves* : voyez TELLINE.

Décrivons maintenant la moule de mer, vulgairement appelée *cailleu* ou *cayeu*. C'est un ver testacée,

connu de tout le monde, oblong, plus ou moins gros, d'une figure informe ou approchante de celle d'un petit muſcle, d'où lui eſt peut-être venu ſon nom latin, *muſculus*. L'animal eſt tendre, blanchâtre, un peu frangé ſur ſes bords, nageant dans une eau ſalée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux battans, aſſez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement liſſes des deux côtés, quelquefois chargés de vers à tuyaux ou de glands marins. On apperçoit à travers les valves de petites veines ou lignes bleues. La coquille eſt large, tranchante à ſa baſe, arrondie & finiſſant en pointe au ſommet, où eſt placé le ligament qui unit enſemble les deux piéces, d'une aſſez ample capacité, & de figure rhomboïde. M. *Van-Heyde*, Médecin, a fait une exacte anatomie des moules : il a obſervé qu'elles ont une langue, de la graiſſe, des inteſtins, un foie, des cornes comme les limaces. Il y a dans toutes ces parties un mouvement de vibration, que M. *Van-Heyde* appelle *mouvement radieux*. Ajoutons que l'hermaphrodiſme de la moule eſt tel que ce ver teſtacée ſe multiplie indépendamment d'un autre animal de ſon eſpece, & eſt lui ſeul le pere & la mere de ce qui viênt de lui. Cet animal étonnant, ainſi que toutes les moules, ſe ferme par la contraction de deux gros muſcles fibreux, qui ſont intérieurement attachés à chaque bout des coquilles, & ces coquilles ſont bordées tout autour d'une membrane ou épiderme qui s'appliquent ſi exactement l'une contre l'autre quand elles ſont mouillées, que la moindre goutte d'eau ne pourroit ſortir de la moule. Les moules reſpirent l'eau comme les poiſſons : ſi elles ſont couvertes de peu d'eau, on voit un petit mouvement circulaire au deſſus du talon de la coquille; quelques momens après, elles rejettent l'eau d'un ſeul coup par l'autre bout de la coquille.

M. *de Réaumur*, dans un *Mémoire ſur le mouvement progreſſif de diverſes eſpeces de coquillages*, nous ap-

prend que les moules de mer, quoique communément attachées aux pierres, ou les unes aux autres par différens filamens, ne laissent pas cependant d'avoir la faculté de se mouvoir. Pour le prouver, il rapporte que dans le temps où il ne fait plus assez chaud pour tirer du sel des marais salans, les pêcheurs jettent quelquefois dans ces marais des moules qu'ils ont prises au bord de la mer; ils prétendent par-là rendre leur chair plus délicate, en les faisant vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée, parce qu'elle reçoit celle de la pluie. Les pêcheurs jettent les moules séparées les unes des autres à diverses distances; mais lorsqu'ils vont les pêcher ensuite, ils les trouvent assemblées en gros paquets. Pour se rapprocher ainsi, il a donc fallu que les moules se meuvent; mais il reste à savoir quelle partie elles emploient à cet usage. Pour s'en instruire, il ne faut qu'ouvrir la coquille d'une moule par le côté opposé de sa charniere; rien ne paroît alors plus distinctement qu'une certaine partie noire, brunâtre & longuette, placée dans le milieu de la moule. On se fera une image assez ressemblante de la figure de cette partie, en concevant celle de la langue d'un animal. C'est cette partie qu'on peut appeler la *jambe* ou plutôt le *bras de la moule*, puisqu'elle se traîne par son moyen plutôt qu'elle ne marche. Quand la moule se prépare à changer de place, elle commence par entr'ouvrir sa coquille; ensuite on voit paroître sur ses bords le bout de la jambe, qu'elle alonge quelquefois jusqu'à un pouce de distance: il paroît que l'animal s'en sert alors pour reconnoître le terrain. Ensuite il replie l'extrémité de cette partie, qui est charnue & très-flexible, sur quelques corps pour le saisir & s'y cramponner en quelque façon; de sorte qu'en se contractant, sa coquille est obligée d'avancer vers ce corps. Cette manœuvre n'imite pas mal celle d'un homme, qui, étant couché sur le ventre, voudroit s'approcher de quelque endroit en se servant seulement de son bras & de sa main pour saisir un point d'appui.

d'appui. Les moules ne profitent pas souvent de la faculté qu'elles ont de se mouvoir ; car elles sont toutes ordinairement attachées les unes aux autres, ou à d'autres corps par différens fils ; & ce n'est que lorsque ces fils sont rompus qu'elles ont recours à leurs bras.

On lit dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. *Poupart* avoit déjà observé que les moules de riviere, étant couchées sur le plat de leurs coquilles, font sortir à leur volonté un bras, dont elles se servent pour creuser le sable sous elles, & par conséquent baisser doucement d'un côté, de sorte qu'elles se trouvent à la fin sur le tranchant de leur coquille. Après cela elles avancent ce même bras le plus qu'il est possible, & s'appuient ensuite sur son extrémité pour attirer leur coquille à elles, & se traîner ainsi dans une espece de rainure qu'elles tracent elles-mêmes dans le sable, & qui soutient la coquille des deux côtés.

Dans la moule de mer, c'est de la racine du bras dont nous avons parlé, (lequel, dans les plus grosses moules, a environ six lignes de longueur & deux lignes & demie de largeur) que partent un grand nombre de fils, qui étant fixés sur les corps voisins, tiennent la moule assujettie. Chacun de ces fils est gros à-peu-près comme un cheveu, & long d'un à deux pouces. Ils sont attachés par leur extrémité sur des pierres, sur des fragmens de coquille, & le plus souvent sur les coquilles des autres moules; delà vient que l'on trouve ordinairément de gros paquets de ces coquillages. Ces fils sont autant éloignés les uns des autres, que leur longueur & leur nombre le peuvent permettre : il y en a en tous sens collés sur les différens corps qui entourent la moule. M. *de Réaumur* assure en avoir quelquefois compté plus de cent cinquante employés à en fixer une seule : ces fils sont comme autant de petits cables, qui tirant chacun de leur côté, tiennent pour ainsi dire la moule à l'ancre. Ces fils sont ceux que les cuisiniers ont soin d'arracher des moules de mer avant de les faire cuire.

Mais de quelle adresse les moules se servent-elles pour s'attacher avec ces fils? Comment peuvent-elles les coller par leur extrémité, qui est beaucoup plus grosse que le reste? Nous avons dit que la moule fait sortir de sa coquille entr'ouverte une espece de bras qu'elle alonge par degrés, & raccourcit ensuite; c'est par ces alongemens & racourcissemens réitérés qu'elle peut donner à ce bras jusqu'à deux pouces de longueur, & qu'elle parvient enfin à s'attacher par des fils en différens endroits plus ou moins éloignés. On voit par-là que la même partie est destinée à des fonctions fort différentes, puisqu'elle sert à la moule tantôt de bras ou de jambes pour marcher, & tantôt de filiere pour filer. C'est dans l'Ouvrage de M. *de Réaumur* qu'il faut voir tous ces détails; entr'autres la description de la fente ou canal par où passe la liqueur qui forme les fils, & dans lequel elle se fige ensuite & prend de la consistance; c'est ce qui a fait dire à cet ingénieux Naturaliste, que le procédé des vers à soie, des chenilles & des araignées pour filer, ressemble à celui des Tireurs d'or; mais que le procédé des moules au contraire, ressemble à celui des ouvriers qui jettent les métaux en moule.

On trouve dans le *Tome II de l'Académie de la Rochelle*, un Mémoire de M. *Mercier du Paty*, Trésorier de France, sur les *bouchots à moules*, especes de parcs formés par des pieux avec des perches entrelacées, qui font une sorte de clayonage solide, capable de résister aux efforts, & auquel les moules s'attachent par gros paquets pour y déposer leur frai, s'y engraisser, y croître, & devenir plus saines & meilleures. Cet Académicien tâche de prouver par des raisons & des expériences qui méritent d'être lues, que le mouvement progressif accordé à la moule par MM. *Poupart, Van-Heyde, de Réaumur* & quelques autres Auteurs célebres, n'a aucune réalité. M. *Mercier* prétend que la moule ne file point le byssus qui l'attache aux corps voisins, puisqu'il naît & croît avec elle comme une

partie qui lui est essentielle. » Les moules, dit notre » Auteur, sont sédentaires : nées pour un repos éternel, le même lieu les voit naître & mourir. Elles » portent en naissant des chaînes qu'elles porteront » toujours, & celles de leurs voisins serviront encore » pour les rendre plus fortes & plus indissolubles. » Mais ces chaînes n'ont rien de triste pour elles ; leur » salut dépend de leur captivité même, leur byssus les » attache constamment aux pierres, aux bois, ou les » unes aux autres ; elles bravent ainsi les efforts des » vents & des flots. Malheur aux moules que quelque » accident détache ; celles qui tombent dans la boue, » resteront dans l'endroit de leur chûte & y trouveront leur perte. » D'après cet exposé, il est constant que si le peuple moule, avec la liberté de forger & de rompre lui-même ses liens, avoit encore celle de voyager, il fonderoit de nouvelles colonies quand il se trouveroit trop gêné ou dépourvu de nourriture. C'est au public éclairé à juger ce différend. Nous n'avons pu jusqu'ici trouver l'occasion favorable de répéter les expériences de M. *du Paty* qui dit encore que le drap marin qui enveloppe les coquillages, sert à l'accroissement de leurs coquilles, de la même maniere que le bois se forme de l'endurcissement de l'écorce, & les os de celui du périoste.

Il ne faut qu'environ un an pour peupler un bouchot, pourvu qu'on y laisse un dixieme de la famille & même un peu plus, comme cinq à six mille, pour peu qu'un parc ait été dégarni. Cette récolte se fait depuis le mois de Juillet jusqu'en Octobre ; le temps du frai & le commencement des chaleurs en sont seulement exceptés.

La moule de mer se trouve abondamment & par bancs le long de nos côtes maritimes. Ce petit ver testacée a des ennemis ; car outre qu'on s'en sert beaucoup en qualité d'appât pour prendre du poisson, M. *de Réaumur* a observé qu'il y a un petit coquillage de l'espece de ceux qu'on nomme en latin *trochus* (sabot,

eſpece de limaçon à bouche aplatie) qui en fait ſa proie. Il s'attache pour cela à la coquille d'une moule, la perce d'un trou très-rond, de la largeur d'une ligne, & y fait paſſer une eſpece de trompe longue de cinq à ſix lignes, qu'il tourne en ſpirale, & avec laquelle il ſuce la moule. M. *de Réaumur*, qui a obſervé que les moules vides étoient toujours au moins percées d'un trou, eſt perſuadé que ces coquillages ne contribuent pas peu à détruire les moulieres. On rapporte qu'en quelques lieux du Bréſil on voit des moules ſi groſſes, qu'étant ſéparées de leur coquille, elles peſent quelquefois juſqu'à huit onces chacune; & que les coquilles de ces groſſes moules ſont d'une grande beauté. Il y a des pinnes marines qui ſont des eſpeces de moule triangulaires, & qui les ſurpaſſent beaucoup en poids & en grandeur. *Voyez* Pinne Marine.

Liſter dit que chez quelques Habitans de Lancaſtre en Angleterre, le principal uſage des moules eſt pour fumer les terres voiſines de la mer d'où on les tire par charretées. M. *Linnæus* dit que le territoire de la province de Helſengie en Suede eſt en grande partie composé des mêmes coquillages: il ajoute que les Flamands mangent des moules, auſſi-bien que les Anglois (il auroit pu y joindre les François), mais que les Suédois n'en mangent point.

Les moules de mer ſont les plus eſtimées: elles ſont en effet d'un bien meilleur goût, & plus ſaines que celles de riviere ou d'étang. On doit choiſir les moules tendres, délicates & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, fournit peu de bonne nourriture, & ne convient qu'à ceux qui ont un bon eſtomac, encore fautil en uſer modérément; car elles ſe digerent difficilement & produiſent des humeurs viſqueuſes: elles paſſent même pour exciter la fievre & pour cauſer des obſtructions dans le bas-ventre. Le Docteur *Mæhring*, dans le *VII. vol des Ephémer. d'Allem. ann. 1744, page 115*, rapporte pluſieurs obſervations qui prouvent que les moules ſont ſujettes à devenir venimeuſes

par des maladies qui leur arrivent & qui les rendent très-dangereuses dans l'usage. Ces maladies de la moule sont la mousse & la gale : les racines de la mousse s'introduisent dans la coquille, l'eau pénetre par ces ouvertures & la dissout peu à peu. La gale est une espece de tubercules qui naissent de la dissolution de la coquille. Certains petits crabes qui se logent quelquefois dans les moules, peuvent aussi contribuer à les rendre mal saines. Quelques personnes ayant mangé de ces moules, ont été attaquées d'anxiétés, de convulsions accompagnées d'éruptions cutanées : les remedes en pareil cas sont les vomitifs & les antidotes. On prétend que les écailles des moules étant calcinées & pulvérisées, sont un excellent diurétique : je les croirois plutôt absorbantes. Les Maréchaux emploient contre les taies & les onglets qui naissent sur les yeux des chevaux cette poudre en guise de collire sec, qu'ils soufflent dans leurs yeux.

Moule de riviere ou d'étang. C'est un testacée fort différent de celui de mer : on en distingue deux especes ; la premiere est celle dont la charniere se trouve garnie de fort grosses dents ; la seconde est celle dont la charniere paroît lisse, tant les dents en sont petites. La moule d'eau douce est du même genre des tellines. M. *Merry* y a découvert le même hermaphrodisme que dans la moule de mer ; mais il dit aussi que la coquille de la moule de riviere s'entrouvre par le moyen d'un puissant ressort, & se ferme par la contraction de deux forts muscles. Cet animal nage dans l'eau, & paroît quelquefois voltiger sur sa surface, dit M. *Poupart* : il rampe plus communément dans la vase, sur laquelle il reste presque toujours en repos. Les parties de la génération de cet animal sont deux ovaires & deux vésicules séminales ; chaque ovaire & chaque vésicule a son canal propre. C'est par ces quatre canaux que les œufs & la semence de la moule se rendent dans l'anus, où ces deux principes s'unissent ensemble en sortant ; ce qui suffit pour la génération. Au

reste, il est à remarquer que les ovaires de la moule ne se vident de leurs œufs qu'au printems, & ne s'en remplissent qu'en automne; de là vient qu'on les trouve toujours vides en été, & pleins d'œufs en hiver. Dans cet animal l'air entre par l'anus dans les poumons. Voy. les *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann. 1710. page 408*. Pour la maniere de filer & de marcher de cet animal, voyez *l'année 1706, page 60 de la même Académie*.

Schelammer dit dans les *Ephém. des Curieux de la Nat. Déc. II, ann. 1687*, qu'en Allemagne les moules sont fort abondantes dans les fleuves, & ressemblent à celles de la mer, par la grosseur & par la figure, mais qu'elles ne sont pas si bonnes à manger.

La moule d'étang est toujours plus grande que celle de riviere; mais c'est néanmoins le même ordre d'animal. Son mouvement la porte à faire des traînées dans le sable & dans le limon, & à s'y enfoncer de deux ou trois pieds; au besoin, elle fait sortir une grande plaque ou langue, & ouvre ses deux battans de même que la moule de riviere. On remarque que les moules d'étang sont plus solitaires que celles de riviere.

Plusieurs des moules fluviatiles donnent d'assez belles perles; telles sont les *moules* d'Ecosse, de Baviere, de la Valogne en Lorraine & de Saint-Savinien.

MOULES FOSSILES ou MUSCULITES, *mytulites*. Ce sont des moules devenues fossiles, souvent pétrifiées, quelquefois minéralisées; communément on n'a que le noyau formé dans la coquille.

MOUPHETTE ou POUSSE. *Voyez au mot* EXHALAISONS SOUTERRAINES, *& la fin du mot* PYRITES.

MOURINGOU. *Voyez à l'article* BEN.

MOURON. Nom qu'on donne en Normandie à la SALAMANDRE. *Voyez ce mot*.

MOURON, *anagallis*. Petite plante fort connue, & dont on distingue plusieurs especes: nous ne parle-

tons ici que du mouron mâle, du mouron femelle & du mouron d'eau.

Le MOURON MÂLE OU A FLEURS ROUGES, *anagallis mas phœniceo flore*, a une racine ſimple & fibrée, ſes tiges ſont tendres & couchées ſur terre : ſes feuilles ſont petites, arrondies, oppoſées le long des tiges, deux à deux, quelquefois trois à trois, aſſez ſemblables à celles de la morgeline. Ses fleurs ſont à roſette à cinq quartiers & rougeâtres; il leur ſuccede de petits fruits ſphériques, membraneux, qui s'ouvrent tranſverſalement par la maturité en deux parties, remplis de petites graines anguleuſes & brunâtres.

Le MOURON FEMELLE OU A FLEURS BLEUES, *anagallis fœmina cœruleo flore*, ne differe du précédent, que par ſa fleur bleuâtre, & qui eſt quelquefois blanche.

L'un & l'autre mouron croiſſent dans les champs, dans les jardins & les vignobles; toute la plante a une ſaveur d'herbe un peu auſtere : elle eſt céphalique, vulnéraire & ſudorifique; ſon ſuc convient dans la peſte, & pour le crachement purulent : ſa décoction modifie les ulceres, & eſt bonne, dit-on, contre la morſure des chiens enragés. Cette vertu anti-hydrophobique vient d'être reconnue par pluſieurs membres de la Société Economique de Berne. M. *Haller* obſerve que c'eſt une opinion qui a repris faveur de nos jours, même en Baviere & en Franconie. Le *mouron* n'a cependant, dit-il, aucune qualité extérieure, qui annonce une vertu auſſi unique, que l'eſt celle de vaincre le poiſon du chien enragé.

MOURON D'EAU ou MOURON AQUATIQUE, *anagallis aquatica ſive ſamolus*. Plante qui croît aux lieux aquatiques & marécageux. Sa racine eſt fibrée, blanche & vivace : elles pouſſe des tiges hautes d'un pied, grêles, rondes, dures, revêtues de petites feuilles : il part de la racine d'autres feuilles vertes, pâles & dentelées en leurs bords. Les fleurs

ſont blanches, formées en godet découpé en roſette; il leur ſuccede des capſules ovales, qui renferment dans une ſeule loge pluſieurs ſemences menues & rouſsâtres.

Cette plante fleurit en Juin, & ſes graines ſont mûres en Septembre : on peut manger ſes feuilles en ſalade : en Médecine elle eſt eſtimée anti-ſcorbutique, vulnéraire & apéritive, mais elle eſt peu d'uſage.

MOURON DES PETITS OISEAUX. *Voyez* MORGELINE.

MOUS ou MOUX ou MULLUSQUES, *animalia mollia aut molluſca.* Nom que l'on donne à des animaux de mer, qui étant écorchés, n'offrent à la vue qu'une chair molle, quoiqu'ils contiennent en dedans une matiere qui leur tient lieu de ſang : tels ſont les *polypes*, la *ſeche*, le *calmar*, le *concombre marin*, l'*ortie de mer*, la *velette*, la *plume de mer*, la *chenille* ou la *taupe de mer*, le *raiſin de mer*, les *poumons marins*, le *lievre marin*, l'*anémone de mer*, la *pomme folle de mer.* Voyez ces mots.

Des Naturaliſtes ne regardent les molluſques, que comme des eſpeces de vers marins, qu'on appelle improprement *imparfaits*, ſe fondant ſur ce qu'ils ſont, dit-on, deſtitués de tête, d'oreilles, de nez, d'yeux, de pieds & de poumons; mais l'expérience eſt contraire; s'ils n'ont pas toutes ces parties à la fois, ils ont au moins des équivalens. Parmi les molluſques les plus étranges, diſent-ils, il y en a de nuds avec des bras, & qui vont & viennent dans l'Océan; il y a des molluſques qui portent leur maiſon, ce ſont les ourſins; enfin ils comprennent parmi ce genre d'animaux, la *bélemnite*, le *litophyte*, le *tæthya*, la *néréide* ou l'animal du Tubipore, la *méduſe*, la *mentula* ou priape de mer, l'*holoturie*, & une grande quantité d'autres animaux marins & zoophytes qu'on ne connoît pas encore bien. En effet la nature les a tellement multipliés & variés, & il y a une ſi grande

différence entre les especes mêmes, que les meilleurs Observateurs sont souvent embarrassés à quel genre ils doivent rapporter tel & tel animal.

MOUSQUITE. *Voyez* Mosquilles.

MOUSSACHE. *Voyez à l'article* Manihot.

MOUSSE, *muscus*. Ce genre de plante est fort étendu, & même si nombreux que dans les environs de Paris M. *Vaillant* en comptoit jusqu'à cent trente-sept especes; mais l'on n'a pas encore bien décidé ce qui est espece & variété dans la plupart des mousses. Ces plantes, dit M. *Adanson*, approchent beaucoup de la famille des pins, sur-tout par la forme & la disposition de leurs feuilles, & par les cônes des fleurs femelles de la plupart. Les mousses sont ordinairement ramassées en gazon ou en touffes, & rampent souvent en s'étendant comme un tapis sur la terre, sur les pierres ou sur le bois; les rochers les plus durs & les plus unis sont couverts d'une espece de mousse qu'on ne peut déraciner sans détacher quelques parcelles du rocher. La destruction de ce végétal forme bientôt une couche de terre fine qui contient les embryons propres à produire une nouvelle mousse plus abondante, & par succession de temps le rocher se couvre peu-à-peu d'une plus grande quantité de terre, où des herbes peuvent croître, puis des plantes plus élevées, ensuite des broussailles, des arbrisseaux & enfin des arbres. On connoît des mousses qui ont moins de quatre lignes de hauteur, d'autres ont jusqu'à cinq à six pieds. Toutes petites que soient ces plantes, la plupart sont vivaces, toujours vertes & repoussent autant à leur extrémité supérieure qu'elles perdent par la pourriture à l'extrémité inférieure. Elles végetent lentement, & leur fructification ne s'accomplit guere que dans l'espace de quatre à six mois. Les mousses, quoique desséchées depuis plusieurs années, ont la propriété de reverdir de nouveau lorsqu'on les humecte. Aussi aiment-elles les lieux, frais humides & à l'abri du soleil. Leurs racines sont menues, fibreuses, rameuses, mais

courtes & ramassées. Les feuilles sont alternes, ou opposées, ou verticillées, plus ou moins entieres, la plupart triangulaires, un peu concaves, assez serrées, communément imbriquées & se touchant les unes aux autres. Les fleurs mâles sont séparées des fleurs femelles, & quelquefois sur des pieds différens, ce ne sont que des étamines & des capsules, ou des cônes formés de feuilles rapprochées, & souvent ouvertes en étoiles. Les fleurs femelles sont au-dessous des fleurs mâles lorsqu'elles sont sur le même pied. La poussiere fécondante & les graines consistent en globules sphériques & jaunes dans les unes, & ovoïdes dans les autres. Les graines des mousses ont été découvertes en 1719 & 1741 par *Dillen*. M. *Linnæus* les a aussi observées (*a*).

(*a*) Ces fleurs mâles & femelles sont encore bien incertaines, dit M. *Haller*, & différens Auteurs les ont entendues bien différemment. Presque toutes les *mousses* ont des capsules ou nues ou couvertes d'une gaîne conique, remplie d'une poussiere. Cette capsule a presque toujours un couvercle plus ou moins plat, & quelquefois aigu comme une aiguille. Le contour de ce couvercle produit un ou plusieurs rangs de filets élastiques, qui se redressent peu-à-peu & font sauter le couvercle. La capsule répand alors une poussiere, le plus souvent contenue dans la cavité simple de la capsule; mais il y a des *mousses* dont la capsule a un sac membraneux, concentrique à la capsule & rempli de poussiere; & d'autres dont la capsule a un axe membraneux qui en partage la longueur. C'est là ce que *Linnæus* appelle *antheres* & certainement, dit toujours M. *Haller*, il y a bien de l'analogie entre les *antheres* & les capsules du *lycopodium*. Mais *Micheli* a vu dans la même poussiere des particules de différentes figures, dont il a pris une partie pour du sperme mâle, & une autre pour des graines. Ce qui s'éloigne le plus de l'opinion de M. *Linnæus*, c'est que d'habiles gens assurent avoir vu cette poussiere vegéter & rendre de petites plantes de la même espece; ce qui prouveroit qu'elle appartient plutôt à la classe des graines.

Pour les organes femelles de M. *Linnæus*, c'est une poussiere plus ou moins fine contenue dans des roses, que des tiges sans capsule portent presque toujours à leur sommité, & quelquefois sur une tige. M. *Haller* dit être bien certain que dans l'un & l'autre cas cette prétendue poussiere est un amas de véritables feuilles; c'est un bouton comme celui des arbres.

M. *du Nécker*, Botaniste de l'Electeur Palatin, vient de don-

En général les mousses sont sans saveur : celles qui croissent dans l'eau, étant mises au feu rougissent & se réduisent en cendres, sans prendre ni communiquer aucune flamme (excepté la poudre des étamines du *lycopodium.*) La plupart des mousses sont purgatives, vermifuges & sudorifiques. Aux Indes on regarde l'espece du *lycopodium* appelée *tana-pouel* dans l'*Hort. Malabar. vol. 12, T. 14.* comme un excellent aphrodisiaque, & cette plante est célébrée dans toutes les fêtes où l'amour préside. Les habitans du Nord font de bons coussins & des sommiers avec la grande espece de mousse appelée *sphagnon* par *Dillen, T. 32, f. 1, 2,* & ils emploient la mousse *fontinalis* du même Auteur dans leurs foyers pour empêcher les incendies, fondés sur ce que cette plante ne prend ni ne communique la flamme. Toutes les mousses bien séchées sont d'un usage merveilleux pour conserver séchement les corps susceptibles d'humidité, & pour entretenir long-temps de jeunes plantes dans leur humidité sans les exposer à la pourriture, lorsqu'on veut les transporter fort loin. On se sert de la mousse commune pour embaucher les oiseaux morts, &c.

Maintenant nous nous contenterons de parler des mousses qui méritent le plus d'être connues, soit par leur usage, soit par leur singularité.

La Mousse terrestre ordinaire, *muscus terrestris vulgatior*, est la plus commune de toutes les mousses, tout le monde la connoît : c'est une plante

---

ner un Ouvrage sur les *mousses ;* cet écrit n'admet pas les parties de la fructification dans ces sortes de plantes : il n'admet qu'une seule classe ou famille de *mousses*, qu'il divise ensuite en trois ordres, dont les caracteres sont établis sur la germination. Toutes les *mousses*, dit il, sont pérennelles, vivipares, & leur germination n'est pas toujours la même : dans les unes elle est feuilletée, *musci frondescentes ;* dans d'autres elle est à plumes, *musci plumascentes ;* & dans quelques-unes enfin elle est à simple bourgeon, *musci gemmascentes.* Cet ouvrage qui souffrira peut-être beaucoup de contradictions, mérite cependant d'être lu par les curieux en Botanique.

rampante, une eſpece de lichen qui couvre les terres maigres, ſtériles, humides, & qui ſe trouve dans les bois, dans les forêts, & ſur les pierres dans les déſerts. Ses feuilles ſont longues, menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres, attachées comme la barbe d'une plume ſur un côté.

Cette ſorte de mouſſe eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorragies, étant appliquée deſſus; c'eſt un ſecret, dit J. *Bauhin*, que les Empiriques ont appris des ours, qui étant bleſſés, arrêtent le ſang de leurs plaies en ſe roulant deſſus. Les Conſtructeurs de navires font uſage de cette mouſſe pour calfater leurs vaiſſeaux. On l'emploie auſſi à tenir frais les jeunes plants que l'on tranſporte fort loin. Le même J. *Bauhin* aſſure qu'on peut détruire cette plante qui infecte les jardins & les prés humides dont elle étouffe l'herbe, en répandant deſſus au mois de Mars de la cendre qui aura ſervi à paſſer la leſſive. Les arracher à la herſe, ſur-tout celles qui étouffent & font périr les foins, paroîtroit un procédé plus certain & moins diſpendieux.

La MOUSSE RAMPANTE A MASSUE OU MOUSSE DES BOIS, appelée PIED OU PATTE DE LOUP, *lycopodium*, croît dans les forêts ſablonneuſes du Nord, dans les lieux les plus écartés & les plus inacceſſibles, entre les pierres & les rochers maritimes, même dans certains bois aux environs de Paris & en Suiſſe: elle pouſſe une tige fort longue qui rampe ſur terre au loin & au large, s'y enracinant d'eſpace en eſpace par de longues fibres. Ses branches ou fléaux qui ſe ſubdiviſent conſidérablement, ſont garnis d'un grand nombre de petites feuilles très-étroites, rudes & toujours vertes; de ces fléaux il s'éleve des pédicules grêles, arrondis, repréſentant chacun vers ſa ſommité une double maſſue molle, jaune & qui étant mûre répand ſes étamines quand on la touche, c'eſt une pouſſiere ſemblable à de la fleur de ſoufre, & qui eſt

très-facile à s'enflammer : c'est ce que l'on appelle *soufre végétal*, *sulphur vegetabile*. Elle pousse ses chatons en Juin, & c'est dans les mois de Juillet, d'Août & de Septembre qu'on y peut recueillir cette espece de poudre subtile, jaune, qui ne se fond pas à l'eau même bouillante, mais qui étant jetée sur la flamme d'une bougie, prend feu tout d'un coup, brûle comme une résine pulvérisée, détonne & fulmine comme la poudre à canon : on s'en sert en Moscovie & en Perse dans la composition des feux d'artifice. On l'introduit aussi dans les torches qui contiennent de l'esprit-de-vin, & qui étant enflammées, font un si bel effet au spectacle de l'opera. Les doigts empreints de cette sorte de poudre, & plongés ensuite dans un vase rempli d'eau, n'en sont point mouillées. On y substitue souvent la poussiere fécondante du pin dans les expériences physiques.

La décoction de cette plante est très-diurétique, & est un bon topique contre la goutte chaude; mise en poudre & délayée dans du vin rouge, elle arrête la diarrhée, la dyssenterie, affermit les dents & guérit le scorbut. La substance pulvérulente dont nous venons de parler, est estimée bonne contre l'épilepsie & les coliques venteuses des enfans. Les Polonois & les Suédois s'en servent communément contre une maladie endémique des cheveux appelée *plica*, aussi l'appellent-ils *plicaria*.

La poudre de pied de loup est usitée en Allemagne, comme l'est ici la poudre de reglisse pour durcir les bols; mais son grand usage, dit M. *Haller*, c'est d'adoucir les écorchures de la peau des enfans, les blessures même au sein des nourrices.

La MOUSSE D'ARBRE ou USNÉE COMMUNE, *muscus arboreus*, est une espece de lichen dont les feuilles sont découpées menu comme des poils, blanchâtres, molles; elle naît dans les crevasses & sur les écorces raboteuses de plusieurs arbres, comme sur le chêne, sur le peuplier, sur l'orme, sur le bouleau, le pommier,

le poirier, le pin, le ſapin, le picea, le cedre & ſur le larix ou méleze. La plus eſtimée eſt celle que l'on ramaſſe ſur le cedre : elle eſt fort aſtringente ; priſe en décoction, elle arrête le vomiſſement, le cours de ventre & les hémorrhagies. Les parfumeurs font avec cette mouſſe pulvériſée le corps de leur poudre de Chypre. La mouſſe qui croît ſur le chêne eſt, ſelon M. *Bourgeois*, un fort bon remede pour la coqueluche épidémique des enfans : on la donne en poudre depuis vingt juſqu'à trente grains, ſuivant l'âge des enfans. Cette plante, *fauſſe paraſite*, nuit ſingulierement aux arbres. *Voyez ce que nous en avons dit au mot* Arbre, T. I. p. 305 & 312.

La Mousse membraneuse ou Nostoch des Allemands, ou Mousse fugitive, *noſtoch*, eſt encore une eſpece de lichen ſingulier ou de mouſſe membraneuſe, un peu onctueuſe, comme une eſpece de gelée flottante ou tremblante au toucher, & preſque toujours entortillée, de couleur verte-pâle, un peu tranſparente, ſans ſaveur, qui croît & s'étend beaucoup le long des chemins & dans les prés. Ce corps ne ſe fond pas entre les doigts : tenace par nature, on a quelque peine à le déchirer, comme ſi c'étoit une feuille, & néanmoins on n'y voit ni fibres ni nervures. On en trouve partout aux environs de Paris ſur la terre ſablonneuſe ; lorſqu'elle s'étend, elle reſſemble un peu à la mouſſe à feuille de laitue : elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du printems & celui de l'automne.

M. *Magnol* dit que cette plante naît immédiatement après une grande pluie ſur les bords herbus des champs, principalement de ceux qui ſont oppoſés au ſoleil levant, mais qu'elle ſe ſeche bien vîte au vent ; alors elle ſe pliſſe, ſe chiffonne, s'affaiſſe, reſſemble à une petite croûte, & paroît avoir diſparu ou péri : voilà pourquoi on l'appelle *fugitive :* elle ſe diſſout preſqu'entierement dans l'eau, & ſe corrompt en peu de temps. Ce qu'il y a de plus remarquable dans cette production, eſt ſon origine qui paroît inſtantanée, & en com-

paraiſon de laquelle la naiſſance des champignons eſt très tardive. Lorſqu'on ſe promene en été dans un jardin où il n'y avoit pas le moindre veſtige de ce ſingulier végétal, s'il vient à pleuvoir & qu'une heure après on retourne au même endroit du jardin, il y en aura une quantité prodigieuſe.

Les Alchimiſtes à qui nous devons la connoiſſance du *noſtoch*, en racontent des choſes merveilleuſes, le décorent de noms céleſtes, & le regardent comme le principe radical de toute la nature végétale : leurs écrits ſont à ce ſujet remplis de fables & d'obſcurités. Le noſtoch eſt le *cœli-folium* de *Paracelſe*, le *flos terræ* & le *flos cœli* de pluſieurs Auteurs.

Des Botaniſtes l'appellent *uſnée plante*, *uſnea plantarum*. M. *Magnol*, Profeſſeur à Montpellier, a été le premier qui l'ait rangée parmi les plantes : M. *Tournefort* en a fait de même. Mais M. de *Réaumur* eſt celui qui a découvert ſa véritable nature : ce Naturaliſte dit que quand le *noſtoch* a été ſéché de maniere à perdre ſa couleur & même à échapper à la vue, une nouvelle pluie le reproduit de nouveau & le rend viſible. Ainſi ce petit végétal ſe transforme ſucceſſivement, toujours diſpoſé néanmoins à jouer le même rôle. M. *Geoffroy* le jeune, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, an. 1708*, prétend avoir fait connoître plus évidemment que perſonne la végétation des principes qu'on retire du *noſtoch* & ſes uſages. Il aſſure avoir trouvé à cette plante des racines, & on en a même donné la deſcription. Cependant M. de *Réaumur* a toujours ſoutenu qu'elle n'en avoit point. Il a remarqué dans certains tems ſur la ſurface de quelques-unes de ces plantes quantité de petites graines qu'il croit être celles de cette plante, & il les a ſemées dans des vaſes particuliers ; les graines ont germé, mais il n'y a jamais obſervé aucunes racines. Les jeunes feuilles forment toute la plante. Or s'il eſt vrai que le *noſtoch* n'ait point de racines, il faut néceſſairement qu'il croiſſe à peu près comme quantité de plantes marines qui

n'ont pas non plus de racines & qui attirent par la surface de leur pellicule l'humidité dont elles se nourrissent. Aussi le *nostoch* ne croît-il que lorsqu'il s'est rempli d'eau, alors il grandit un peu chaque fois, & M. *de Réaumur* assure que sa croissance dure au moins une année. Peut-être que cette espece de végétal n'est pas encore bien connue. Rien cependant de plus simple que ce *nostoch*, dit M. *Haller*; il y a plusieurs lichens gélatineux qui n'en different que par de véritables soucoupes qu'elles produisent; au lieu que le *nostoch* n'a que des especes de grains qui sans être des graines, en ont l'apparence, mais qui ne sont que des globes pelotonnés de la plante même.

M. *Geoffroy* a écrit d'après un Médecin Suisse, que l'eau distillée du *nostoch*, à la seule chaleur du soleil, prise intérieurement, calme les douleurs, & qu'elle guérit les ulceres les plus rebelles, même les cancers & les fistules, si l'on en imbibe des linges ou des flanelles, & qu'on les applique sur ces maux. Sa poudre à la dose de deux ou trois grains produit les mêmes effets; les paysans en Allemagne s'en servent pour faire croître leurs cheveux. *Voyez les Mémoires de l'Académie, 1708*. Tout le merveilleux de cette plante consiste à s'imbiber de l'humidité comme l'éponge: elle existoit avant la pluie; la chaleur, le vent la dessechent, & elle est toujours prête à reparoître aux nouvelles pluies qui lui servent de nourriture.

Mousse aquatique. Elle est composée de filamens soyeux & très-fins. *Loesel* dans son Catalogue des plantes de la Prusse, donne ce nom au lin maritime d'*Imperatus* qui est le *conserva*. Voyez ce mot.

MOUSSE D'ASTRACAN. *Voyez* Buxbaumia.

MOUSSE GRECQUE, *muscavi*. Plante bulbeuse, très-basse, dont on distingue cinq sortes: savoir, la *jaune hâtive*, la *tardive*, la *blanche*, la *vineuse*, & le *lilac de terre* appelé *uva ramosa*. La jaune tantôt hâtive tantôt tardive, a la moitié supérieure de sa tige garnie de petites fleurs longuettes, faites en forme de grappes

grappes & de bonne odeur; les autres ne ſentent rien. *Voyez* OIGNON MUSQUÉ.

MOUSSE MARINE ou DE ROCHER ou BRION. *Voyez au mot* CORALLINE.

MOUSSE PÉTRIFIÉE. On ne trouve que des mouſſes empreintes ſur les pierres fiſſiles, argileuſes, ou ſchiſteuſes, quelquefois elles ne ſont qu'incruſtées.

MOUSSERON. *Voyez au mot* CHAMPIGNON.

MOUSSONS. Vents périodiques ou anniverſaires, qui ſoufflent ſix mois du même côté, & les autres ſix mois du côté oppoſé. *Voyez à l'article* VENTS.

MOUSTAC. Ce ſinge à longue queue eſt le même que celui que les Voyageurs ont nommé le *blanc-nez*, parce que ſes levres au deſſus de ſon nez ſont d'une blancheur éclatante, tandis que le reſte de ſa face eſt d'un bleu noirâtre : il a deux toupets de poils jaunes au deſſous des oreilles, & un toupet de poil hériſſé au deſſus de la tête; ce qui lui donne un air très-ſingulier : il marche à quatre pieds, & n'a environ qu'un pied de longueur. C'eſt la plus jolie eſpece de ſinge à longue queue.

MOUSTILLE, eſt une eſpece de belette très-ſauvage, qui ne vit qu'à la campagne, & dont la peau entre dans le commerce de la pelleterie. *Voyez* BELETTE.

MOUSTIQUE. Eſpece de mouche qui ſe trouve par nuées le long des rives de la mer dans les îles Antilles : quoiqu'elle ne ſoit pas plus groſſe qu'une petite pointe d'épingle, elle pique encore plus vivement que ne font les maringouins, & ſans s'annoncer par un bourdonnement comme ceux-ci. Elle laiſſe une marque purpurine ſur la peau : il n'eſt pas poſſible dans ces contrées de s'arrêter ſur le bord du rivage le ſoir ou le matin, ſans être cruellement tourmenté de ces inſectes. Ces mouſtiques ſe retirent la nuit derriere des roches, &c. à l'abri du vent : on en trouve auſſi à la Louiſiane, & l'on peut dire que cet inſecte, ainſi que le maringouin, ſe ſont tellement multipliés en Améri-

que, que c'eſt un des fléaux de nos îles. *Voyez* MARINGOUIN.

MOUTARDE, *ſinapi.* Plante dont on connoît pluſieurs ſortes; on en diſtingue deux eſpeces principales par l'uſage que l'on en fait.

La GRANDE MOUTARDE CULTIVÉE ou le SENEVÉ ORDINAIRE, *ſinapi ſativum, rapi folio*, croît fréquemment ſur le bord des foſſés, parmi les pierres & dans les terres nouvellement remuées : on la cultive auſſi dans les champs & les jardins. Sa racine eſt ligneuſe, blanche, fibreuſe & annuelle : elle pouſſe à la hauteur de quatre ou cinq pieds une tige moelleuſe, un peu velue & rameuſe; ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de la rave : ſes fleurs ſont petites, jaunes & diſpoſées en croix; elles paroiſſent en Juin : lorſqu'elles ſont tombées, il leur ſuccede des ſiliques aſſez courtes, anguleuſes, remplies de ſemences arrondies, rouſsâtres, noirâtres, & d'un goût âcre & piquant. Cette graine eſt ſur-tout d'uſage en cuiſine & en médecine, ainſi que la ſuivante.

La MOUTARDE BLANCHE ou le SENEVÉ BLANC, *ſinapi apii folio, ſiliqua hirſuta, ſemine albo aut rufo*, croît naturellement dans les champs parmi les blés : on la cultive auſſi. Sa racine eſt ſimple & fibreuſe : elle pouſſe une tige haute d'un pied & demi, rameuſe, velue, vide; ſes feuilles ſont laciniées & velues. Ses fleurs qui paroiſſent en Mai & en Juin, ſont d'une odeur agréable, & ne different de celles de l'eſpece précédente, qu'en ce qu'elles ſont portées ſur des pédicules plus longs : elles ſont ſuccédées par des ſiliques velues, qui ſont terminées par une longue pointe vide, remplies de ſemences arrondies, blanchâtres ou rouſsâtres & âcres : elles ſont mûres en Juillet & Août. Ces plantes ſont de la claſſe de celles qui contiennent un alkali volatil ſpontanée.

La ſemence de la premiere eſpece eſt plus mordicante : elle eſt ſtomacale, antiſcorbutique, propre pour les pâles couleurs & les affections ſoporeuſes :

on l'emploie intérieurement & extérieurement : on la prépare pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du moût à demi épaissi, ou avec un peu de farine & de vinaigre; & l'on en forme, par le moyen d'une meule, une espece de pâte liquide, âcre & piquante, qu'on sert sur les tables pour manger avec la viande rôtie ou bouillie, & qu'on emploie dans plusieurs sauces, notamment pour les mets tirés du cochon. La meilleure se fait à Dijon & à Angers : si l'on ne mêloit pas dans celle de Paris de la graine blanche de moutarde, elle seroit aussi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire, convient aux vieillards : elle facilite la digestion, mais elle échauffe beaucoup. Elle donne aussi une mauvaise odeur à la bouche, suivie de quelques rapports de l'estomac. Si on se contente de la flairer dans les accès des vapeurs, elle soulage aussi-tôt : elle réveille aussi les léthargiques. Sa semence est un masticatoire & sternutatoire des plus efficaces dans l'apoplexie : elle est excellente contre le scorbut; on en fait un grand usage en Angleterre & en Hollande où le scorbut est fort fréquent & très opiniâtre. Le seul inconvénient que j'ai remarqué, dit M. *Bourgeois*, d'un usage fréquent & continué de la moutarde, c'est qu'elle attaque un peu les nerfs des yeux, & dispose aux fluxions & rougeurs de cet organe. On fait avec la moutarde des cataplasmes caustiques, mais dont on affoiblit l'effet à volonté. Ces cataplasmes sont employés dans la goutte sciatique, & pour faire suppurer les tumeurs squirreuses. On se sert aussi de la graine de moutarde dans la préparation des peaux de faux-chagrin. Malgré l'âcreté de la semence de moutarde qui est émulsive, on en tire une huile par expression qui possede toutes les qualités communes des huiles grasses, qui est par conséquent très-relâchante, très-adoucissante lorsqu'elle est récente & tirée sans feu. Ce phénomene parut fort surprenant à *Boerhaave*. Consultez les *Elémens de Chimie* de ce Savant. Il est mention de la mou-

tarde sauvage sous le nom de *thlaspi*. Voyez ce mot.

MOUTARDIER. Espece de grand martinet. *Voyez à l'article* HIRONDELLE.

MOUTON, *vervex*. Agneau mâle que l'on a coupé pour le faire engraisser plus facilement, & pour en rendre la chair plus tendre. En lisant l'article BELIER, on verra que tout dans cet animal est devenu le domaine de la nécessité & de l'industrie. Nous exposons *au mot* PACO que les quadrupedes improprement appelés *moutons du Pérou*, dont on se sert dans le pays pour voiturer, soit du minérai aux fonderies, soit des fardeaux d'une ville à l'autre, sont des animaux d'un genre différent. *Voyez* PACO, *&c.*

MOUTON MARIN, *aries piscis*, est une sorte de poisson qu'on appelle ainsi, parce qu'il est d'une couleur blanche & qu'il a des especes de crêtes ou cornes recourbées comme celles du bélier.

MOUTONS. Dans le Brésil on a donné ce nom à des oiseaux d'un goût exquis de la grandeur du paon, dont le plumage est noir & jaune, & qui ont une fort belle huppe sur la tête. On les nomme aussi *quebranta-huessos*. *Dom Pernetty* dit que ces oiseaux s'abaissent & se soutiennent à fleur-d'eau, ils en effleurent les lames & en suivent tous les mouvemens sans paroître remuer les ailes, qu'ils tiennent toujours développées & étendues : quand ils ne se reposent pas sur les lames, ils voltigent autour & très-près des navires. Ces oiseaux n'ont pas le corps plus gros qu'un fort chapon; mais les plumes longues & serrées dont ils sont couverts, les font paroître gros comme des coqs d'Inde : ils ont le cou assez court & un peu courbé, la tête grosse & le bec singulier; il paroît comme divisé en quatre ou cinq pieces : leur queue est courte : ils ont le dos élevé, les jambes basses, les pieds noirs & palmés, trois doigts sur le devant & un quatrieme très-court sur le derriere, les uns & les autres armés d'ongles noirs, peu longs & émoussés. On distingue plusieurs variétés dans ces oiseaux : il y en a dont le plu-

mage eſt blanchâtre, tacheté de roux; d'autres ont la poitrine, le deſſous des ailes, la partie inférieure du cou & toute la tête d'une grande blancheur; mais le dos, le deſſus des ailes & la partie ſupérieure du cou ſont d'un rouge brun, moucheté par intervalles de marques d'un gris bleuâtre. Ces différences proviennent peut-être du ſexe. Les ailes de ces oiſeaux ſont ſi longues, qu'elles ont plus de ſept pieds d'envergure. Il n'eſt pas rare de rencontrer ces bipedes nageurs par un temps ſerein ou orageux à plus de trois cents lieues éloignés de toute terre, & l'on ignore qu'elles ſont les retraites, d'où ils viennent & où ils font leurs nids.

MOXA DES CHINOIS, *artemiſia Chinenſis cujus mollugo moxa dicitur.* Voyez à l'article COTONNIER.

MOYTOU *Voyez l'article* HOCOS.

MOZAN. Petit fruit de la groſſeur d'un pois, rouge d'abord, enſuite noir lorſqu'il eſt mûr, d'un goût plus agréable que nos groſeilles. Les habitans de la montagne du Pic de Ténériffe en expriment une eſpece de ſuc mielleux, dont ils font uſage dans le flux de ventre.

MUCKEN PULVER. *Voyez* MICHEN PULVER.

MUCOR. Nom donné à la *moiſiſſure.* Voy. ce mot.

MUE. *Voyez à l'article* OISEAU.

MUFLE, eſt le bout du nez des quadrupedes : on dit le *mufle du veau*, &c.

MUFLE DE VEAU, *antirrhinum.* Le genre de l'*antirrhinum* renferme pluſieurs eſpeces, & qui, ſelon M. *Deleuze*, ont pour caractere commun un calice partagé en cinq lobes plus ou moins longs, & une corolle monopétale en tube terminé par deux levres renflées qui ſe joignent ordinairement : à la baſe de la corolle eſt une protubérance qui dans les eſpeces nommées *linaires*, s'allonge en éperon : la fleur contient deux paires inégales d'étamines & un piſtil, auquel ſuccede un fruit capſulaire percé de quelques trous à ſa pointe dans la maturité.

L'eſpece appelée particulierement *mufle de veau*, croît dans les champs aux lieux ſablonneux, incultes &

dans les vignobles. Sa racine eſt ligneuſe & blanche ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, & moelleuſes, ſes feuilles ſont ſemblables à celles du giroflier jaune ; ſes fleurs ſont en épis aſſez longs, de couleur de chair, repréſentant par un bout le mufle d'un veau : à cette fleur ſuccede un fruit reſſemblant à la tête d'un chien, ou plutôt à celle d'un cochon, & qui contient des ſemences menues & noires.

La racine de cette plante eſt bonne pour adoucir les fluxions qui tombent ſur les yeux. Quelques perſonnes en portent ſur elles pour ſe préſerver de la contagion. Tout le monde ſent ce que l'on doit penſer d'un ſemblable préſervatif.

MUGE, *mugil*, eſt le nom qu'on donne à certains poiſſons écailleux qui, au rapport de *Rondelet*, ſe prennent dans la mer ; on les trouve auſſi dans les étangs formés par la mer, & ils remontent les rivieres. Ils ne different pas de figure, mais de ſubſtance & de goût. Les muges d'étang ſont plus gras, ceux de mer ſont de meilleur goût, parce qu'il y a toujours plus de bourbe dans les étangs que dans la mer. On ſale les muges, & ils ſe gardent aſſez long-temps. Le même Auteur parle de ſix eſpeces de muges de mer ; ſavoir, le *cabot* ou *mulet*, voyez ce mot ; le *ſame*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir*, & le *muge volant*. *Ray* ajoute à ces eſpeces le *curema du Bréſil*, le *parati*, le *maſela*, le *muge de la Jamaïque*.

Le muge, tant de mer que de riviere, a ordinairement la tête groſſe, le muſeau gros & court, le corps oblong, couvert d'écailles. On trouve dans ſa tête une pierre qu'on appelle *ſphondile*, parce qu'elle eſt entourée de pointes. Ce poiſſon eſt commun dans la Méditerranée ; il nage d'une vîteſſe ſi extrême, que les pêcheurs l'attrapent difficilement : ſon eſtomac étant deſſéché & mis en poudre, eſt propre pour arrêter le vomiſſement & pour fortifier l'eſtomac. On regarde la pierre qui ſe trouve dans ſa tête comme apéritive. Les œufs de ce poiſſon ſervent à faire la *boutarque* ou *bou-*

tarde qu'on mange en Italie & en Languedoc avec de l'huile & du citron les jours maigres. Il s'en fait aussi beaucoup à Tunis en Barbarie, & à Martegue en Provence. Voici la maniere de préparer la *boutarque:* on prend tous les œufs du *mulet*, on les met dans un plat & on les saupoudre de sel. On les couvre pendant quatre ou cinq heures afin que le sel y pénetre, après quoi on les met en presse entre deux planches. On les lave & on les fait sécher au soleil pendant quinze jours, ou on les fume.

Le *muge noir* est très-rare dans nos mers; il est couvert d'écailles : il ressemble assez au muge ordinaire : sa couleur est noire ; il a aussi des traits noirs depuis les ouies jusqu'à la queue. Sa mâchoire inférieure est plus avancée que la supérieure, ce qui lui rend l'ouverture de la bouche fort grande; il est garni de sept aiguillons au dos, & d'une petite nageoire entre le dernier de ces aiguillons & la queue.

Le *muge de riviere* qu'on nomme du côté de Strasbourg *schnot-fisch*, a la chair molle & grasse : il est long d'un pied ou environ, d'un vert argenté; ses écailles sont fines & remplies de points; il pese à peine une livre.

Le *muge volant* ou *poisson volant*, qu'on nomme *faucon de mer* à Agde, ressemble en tout au *same*; sa bouche est petite. ses yeux sont grands & ronds, son dos & sa tête sont larges; il a de grandes écailles, & des ailes larges, attachées aux ouies, qui vont presque jusqu'à la queue; les nageoires du ventre très-basses; sa queue finit en deux especes de nageoires, dont l'inférieure est la plus longue; sa chair est d'assez bon goût & de bon suc.

Tous les muges sont de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, à l'exception du muge volant qui est à nageoires molles. *Voyez* Poisson volant.

Le *muge de mer*, appelé *mulet*, est la premiere espece de muge; il a la tête plus large, plus grosse & plus courte que les autres especes; il a quatre ouies de

chaque côté ; l'ouverture de la bouche grande, sans dents ; le dos large & noirâtre ; le ventre blanc ; la toile du ventre blanche avec des traits noirs sur les côtés qui s'étendent depuis les ouies jusqu'à la queue. Il fraie en Décembre, dans les étangs qui communiquent aux embouchures des rivieres, & il y passe volontiers l'hiver entier : il est meilleur au printems, surtout près de Cette en Languedoc : près de Venise il ne vaut rien. Le mulet de mer est de bon goût, mais celui d'étang est plus gras & plus savoureux. Les mulets de l'île de Tabago sont d'un goût admirable ; on les prend à l'hameçon ou dans des paniers d'osier. Les œufs du mulet pourroient être employés, comme ceux de l'esturgeon, à faire du caviar.

MUGUET ou LIS DE VALLÉES, *lilium convallium album*. Plante fort agréable, qui vient dans les vallées, dans les haies, dans les buissons, à l'ombre & parmi les arbrisseaux aux lieux humides : sa racine est menue, fibrée & rampante : elle pousse deux ou trois feuilles oblongues, assez larges, vertes, douces au toucher & luisantes : du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'un demi-pied, grêle, anguleuse & nue, de laquelle jusqu'au sommet naissent un grand nombre de fleurs par intervalle, presque toujours tournées d'un même côté, inclinées, flottantes, blanches, d'une seule piece, en cloche, d'une odeur très-suave : à ces fleurs qui font la parure des Villageoises au printems, succedent des baies arrondies, rougeâtres, remplies de pulpe & de graines ameres presque aussi dures que la corne, & estimées fébrifuges.

Quoique ces fleurs soient très-suaves, *Ettmuller* prétend néanmoins qu'on n'en peut tirer aucune huile essentielle ; leur parfum est léger & fugitif : desséchées, & prises en poudre par le nez, elles excitent un grand éternument ; aussi ces fleurs tiennent-elles un rang distingué entre les céphaliques & les remedes pour les nerfs ; elles sont utiles dans toutes les especes de mouvemens convulsifs. Dans les boutiques on prépare avec

les fleurs de muguet une conserve & notamment une eau distillée, qui est agréable & d'un grand usage en Médecine. Elle fait la base de la plupart des potions contre l'apoplexie, la paralysie, & les maladies convulsives. Cette eau est aussi un très-bon cordial. En quelques endroits de l'Allemagne on mêle des fleurs de muguet, qu'on a desséchées pendant l'été, avec le raisin, & on en prépare un vin dont on se sert pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Il y a d'autres especes de muguet : l'une dont les fleurs sont très-grandes; l'autre dont la fleur est incarnate. On appelle aussi *petit muguet* le *caille-lait*, mais improprement, car le véritable petit muguet est le suivant.

MUGUET DES BOIS, ou PETIT MUGUET, ou HÉPATIQUE DES BOIS, OU GRATERON, *asperula, aut rubeola montana odorata, aut hepatica stellaris sive aparine latifolia, humilior montana.* Toute cette plante, qui vient aux lieux montagneux dans les bois, répand une odeur douce & agréable : elle est de l'ordre des plantes étoilées ou rubiacées : ses tiges sont grêles, carrées, noueuses & hautes de dix pouces : ses feuilles sont assez semblables à celles du grateron ordinaire : elles naissent au nombre de six ou sept autour de chaque nœud, disposées en étoiles. Ses fleurs naissent aux sommités des rameaux; elles sont d'une seule piece, en entonnoir à tube un peu alongé, partagées en quatre parties, blanches, & d'une douce odeur : il leur succede des fruits secs, qui contiennent chacun deux petites semences collées ensemble.

Cette plante est fort utile dans toutes les especes d'obstructions naissantes : elle est vulnéraire & astringente; on confit les fleurs pour s'en servir contre l'épilepsie, pour réjouir le cœur & pour les regles des femmes.

MUIRE ou MURE. Nom donné à l'eau des fontaines salantes. *Voyez* EAU & *l'article* SEL COMMUN.

MULATRE. *Voyez au mot* Métis.

MULET & MULE, *mulus*. Espece de monstre quadrupede, engendré par un cheval & une ânesse, ou par un âne & une cavale, ou par un onagre (âne sauvage) & une jument. Les Anciens nommoient *hinnuli* les animaux engendrés d'un cheval & d'une ânesse, parce qu'ils hennissent comme le cheval; & les autres, *muli*, parce qu'ils braient comme l'âne : ils appeloient aussi les premiers, *bardi*, nom que les Muletiers donnent encore à leurs mulets.

On dit que le *mulet* n'est pas une espece certaine & constante qui puisse se reproduire, mais plutôt une espece bâtarde, une race mêlée, *partus hybridus*. Lorsqu'une ânesse est couverte par un étalon, les mulets qui en proviennent ressemblent plus au pere qu'à la mere, par les oreilles, le crin, la queue, le port & la couleur qui est noire ou d'un brun noir. Le mulet provenu d'un âne & d'une cavale, ressemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles & la briéveté de la crinière; mais il ressemble plus à la cavale par la grandeur. Il a une queue de vache, courte & qui n'a de crin qu'à son extrémité : sa couleur est quelquefois grise, & il a, comme l'âne, sur le dos une croix d'une couleur plus foncée. En général, l'allure, la forme, les inclinations & les autres qualités du mulet tiennent plus du pere que de la mere. La plupart des autres animaux domestiques se font reconnoître par le pere : c'est ainsi que quand on a plusieurs sortes de taureaux, les veaux font bientôt distinguer celui qui les a fait naître, par le port & la couleur. Il en est ainsi des chiens & des poulets d'une même couvée : la ressemblance de la mere ne l'emporte que quand le mâle manque de vigueur & de force.

En Tartarie on trouve des mulets sauvages qui ne ressemblent point aux mulets domestiques : ils ne peuvent s'accoutumer à porter des fardeaux. Les Tartares font beaucoup d'usage de la chair de ces animaux : ils l'aiment autant que celle de sanglier.

Il eſt très-rare que le mulet & la mule engendrent, quoiqu'ils ſoient fort chauds & ardens pour l'accouplement. Le Docteur *Hebenſtreit* Profeſſeur de Leipzig, a penſé, d'après l'anatomie qu'il a faite de mulets mâles & femelles, que la raiſon de la ſtérilité de ces animaux provenoit de ce que la ſemence du mâle ne contenoit point de molécules organiques, & de ce qu'on ne trouvoit point d'œufs dans l'ovaire de la femelle, mais on lui objecte que c'étoit peut-être un vice des individus qu'il a obſervés. *Ariſtote* dit (*Hiſt. Anim. Lib. VI. c. 24.*) qu'il y avoit de ſon temps en Syrie, des mulets provenus du cheval avec l'âneſſe, qui tous engendroient leurs ſemblables, & par conſéquent formoient une eſpece bien diſtincte, ſuivant les principes reçus. Un fait auſſi notoire & rapporté par un Philoſophe très-digne de foi, prouve que l'eſpece de mulet dont il eſt queſtion, ſont des animaux ſpécifiquement féconds en eux-mêmes & dans leur poſtérité. Voici trois autres faits qui confirment la citation du Naturaliſte cité. On vit en 1703 une mule à Palerme en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un muleton; elle le nourrit de ſon lait, dont elle eut une aſſez grande abondance. *Conſultez le Journal de Trévoux, Octobre 1703, page 82*, ainſi que la Deſcription Anatomique de cette ſorte d'animaux, faite par Blaſius & Stenon. M. *B. de B.* nous a écrit qu'il a vu en 1767, une mule dans l'écurie du Roi de Naples qui allaitoit ſon petit. M. *Dubuiſſon*, ancien Conſeiller au Parlement de Paris, demeurant actuellement à Saint-Domingue, a mandé à l'Academie des Sciences de Paris, que le 27 Novembre 1771 il a fait dreſſer un procès-verbal, lequel conſtate qu'il y a aux *Terriers rouges* de cette Ile une mule qui a fait un muleton. L'animal qui l'a couverte eſt un âne ſervant d'étalon dans le pays, & la mule paroît âgée de neuf à dix ans; cet âne eſt très-ardent, mais beaucoup plus auprès des mules que des cavales.

Columelle prétend qu'il ne faut pas ſouffrir que ces

animaux s'accouplent, parce qu'après l'accouplement ils deviennent vicieux, capricieux, fantasques, malins & sujets à ruer. Les mulets sont quelquefois sujets à s'épouvanter à l'aspect des objets qui leur paroissent extraordinaires, & alors il y a du danger à les mener: aussi fait-on beaucoup de cas de ceux qui ne sont point ombrageux: il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur maître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Les mulets vivent souvent plus de trente ans; ils sont fort sains & très-rusés, pleins de mémoire, & participent communément aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'est-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes: ils semblent nés pour porter docilement & long-temps de gros fardeaux; marchans d'un pied assuté, même au milieu des cailloux, ils ne bronchent point. En Espagne on ne connoît guere que les attelages de mulets, même aux carrosses. Ils servent dans les montagnes; ils passent aussi hardiment qu'adroitement sur les bords des précipices: les Marchands forains & les Meûniers s'en servent utilement pour transporter leurs marchandises dans les pays de montagnes; on leur fait même labourer la terre & battre les blés dans les champs. En Auvergne, ils tiennent lieu de bœufs & de chevaux qui y sont moins communs.

L'Auvergne, le Poitou & le Mirebalais nous fournissent beaucoup de mulets; les meilleurs sont ceux qui proviennent d'un âne & d'une jument. Il faut que l'étalon ait passé trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de dix: on estime celui dont la couleur est d'un noir simple ou mouchetée de rouge tirant sur le vif & le gris argenté, le gris de souris doit être rejeté; les jumens ne doivent pas avoir dix ans, & l'on doit aussi assortir leur poil à celui de l'étalon pour en tirer de beaux mulets noirs. Les ânes étalons deviennent si furieux à la vue de la cavale qu'on veut leur faire saillir, qu'il faut les tenir toujours muselés de peur qu'ils n'estropient les appareilleurs. C'est ordinairement depuis la

mi-Mars jusqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux jumens, afin qu'étant à terme au bout d'onze à douze mois, & même treize, les mulets naissent dans un temps où les herbages soient abondans, gras & bons. Les jumens couvertes par un âne ne peuvent allaiter leurs poulains que six mois, à cause de la douleur qu'elles ressentent aux mamelles après ce temps-là : c'est pourquoi il faut les sevrer à cet âge, ou leur faire titer une autte jument.

Comme les mulets sont plus forts que les mules, on les estime davantage pour le travail & pour les longs voyages, mais pour la monture on préfere les mules. Un bon mulet doit avoir les jambes rondes & un peu grosses; il faut qu'il soit court de corps, ferme, gras, & qu'il ait la croupe pendante du côté de la queue; la mule au contraire doit avoir les pieds petits & les jambes seches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le cou long & voûté, & la tête seche & petite. On connoît aux dents l'âge des mulets & des mules, comme dans les chevaux. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes, qui à l'âge de trois mois ont pris presque toute leur croissance, & qui pour lors font, dit-on, la moitié de la hauteur du mulet. Les mulets ne ruent que du derriere. On ne les doit faire servir qu'à cinq ans; d'ailleurs leur nourriture & leur gouvernement est le même que pour les chevaux. Ils s'engraissent par la boisson, & aiment, ainsi que les ânes, à se rouler pour se délasser. Quoique ce soit un animal aussi commun dans tous les pays chauds, qu'il est rare dans les pays froids, cependant il soutient assez bien l'hiver, & même mieux que l'âne.

Les parties du mulet dont on a fait usage en Médecine, sont l'ongle, l'urine & la fiente. L'ongle du mulet, pris intérieurement depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, est propre pour arrêter les regles trop abondantes, & toutes les especes de flux; on en fait aussi des fumigations. L'urine avec son sédiment, guérit les cors des pieds, & soulage la goutte : on s'en

ſert en fomentation. La fiente de cet animal convient pour réprimer le flux de la dyſſenterie & celui des menſtrues : elle eſt auſſi ſudorifique. Ces ſortes de remedes ſont proſcrits ou oubliés de la Médecine moderne.

MULET. On donne auſſi ce nom à un oiſeau de race croiſée, c'eſt-à-dire provenu de l'accouplement de deux eſpeces différentes, mais du même genre. *Voyez à l'article* SERIN. Il y a auſſi des mulets parmi les plantes : on produit ces ſortes de monſtres végétaux en mettant de la pouſſiere fécondante d'une eſpece de plante dans le piſtil ou dans l'utricule d'une autre. Il ſuffira pour cela qu'il y ait quelque analogie dans leurs fleurs, & l'on aura une plante différente de l'une & de l'autre.

MULET ou GUÊPE MULET. On donne ce nom à une eſpece de guêpes qui ne ſont pas faites pour la multiplication de l'eſpece, & qui ſe nomment *ouvrieres*, parce qu'elles ſont ſeules chargées du ſoin des travaux dans le guêpier & à la campagne. On donne auſſi le nom de mulet aux abeilles & aux fourmis qui naiſſent ſans ſexe. La piqûre de l'aiguillon de ces guêpes eſt plus douloureuſe, & le venin plus actif que celui des abeilles. *Voyez aux mots* ABEILLE, GUÊPE & FOURMI.

MULET DE MER. *Voyez à l'article* MUGE.

MULETTE. Les Fauconniers appellent ainſi le géſier des oiſeaux de proie, où tombe la mangeaille du jabot pour ſe digérer. *Voyez* FAUCON.

MULLE. *Voyez à l'article* GARANCE.

MULOT, *mus agreſtis major*. C'eſt un animal plus petit que le rat & plus gros que la ſouris; il n'habite jamais les maiſons, & ne ſe trouve que dans les champs & dans les bois. Il eſt remarquable par les yeux qu'il a beaux & proéminens; & il differe encore du rat & de la ſouris par la couleur du poil qui eſt blanchâtre ſous le ventre & d'un roux brun ſur le dos. Il eſt très-généralement & très-abondamment répan-

du, ſur-tout dans les terrains élevés. Les mulots varient beaucoup pour la grandeur; ce qui donne lieu de croire qu'ils ſont long-temps à croître: les grands ont quatre pouces & quelques lignes depuis le bout du nez juſqu'à l'origine de la queue.

On trouve auſſi dans les terres un autre animal connu ſous le nom de *mulot à courte queue*, ou de *petit rat des champs*; mais comme il eſt fort différent du rat & du mulot, M. *de Buffon* lui donne un nom particulier; il le nomme *campagnol*. Voyez ce mot. On a donné en divers endroits différens noms au mulot, tels que ceux de *ſouris de terre*, de *rat-ſauterelle*, parce qu'il va toujours par ſauts; (le *rat ſauteur de montagne* eſt peut-être le *gerbuah* des Arabes; *voyez à l'article* GERBOISE) de *rat à la grande queue*, de *grand rat des champs*, de *rat domeſtique moyen*.

Le *mulot*, dit M. *de Buffon*, habite dans les bois & dans les campagnes qui en ſont voiſines; il ſe retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il ſe pratique ſous des buiſſons ou ſous des troncs d'arbres. Il y amaſſe une quantité prodigieuſe de glands, de noiſettes, de faines; on en trouve quelquefois juſqu'à un boiſſeau dans un ſeul trou; & cette proviſion, au lieu d'être proportionnée à ſes beſoins, ne l'eſt qu'à la capacité du lieu. Ces trous ſont ordinairement de plus d'un pied ſous terre, & ſouvent partagés en deux loges; l'une où il habite avec ſes petits, & l'autre où il fait ſon magaſin.

Ces animaux font ſouvent un grand dommage aux plantations. M. *de Buffon* avoit ſemé quinze à ſeize boiſſeaux de glands en 1740; les mulots déterrerent & emporterent tous ces glands dans leurs trous. Le meilleur moyen pour éviter ce dommage eſt de tendre des pieges de dix en dix pas; il ne faut pour appât qu'une noix grillée, qu'on place ſous une pierre plate ſoutenue ſur une bûchette; on en prend de cette maniere une quantité prodigieuſe: on détruit encore beaucoup de ces brigands en bouchant la plupart de leurs

trous, & en faiſant entrer dans les autres de la fumée de ſoufre dont l'effet eſt très-actif & meurtrier. Les mulots ravagent ſouvent les champs & les prés de la Hollande, mangent l'herbe des pâturages, & au défaut d'herbes montent ſur les arbres & en rongent les feuilles & le fruit. M. *Muſchembroek* rapporte que le nombre de ces animaux étoit ſi grand en 1742, qu'un payſan en tua pour ſa part cinq à ſix mille.

Le *mulot* pullule encore plus que le rat: il produit plus d'une fois par an, & les portées ſont ſouvent de neuf ou dix; au lieu que celles du rat ne ſont que de cinq ou ſix. C'eſt ſur-tout en automne qu'on les trouve en plus grande quantité; il y en a beaucoup moins au printems, car ils ſe détruiſent eux-mêmes, pour peu que les vivres viennent à leur manquer pendant l'hiver: les gros mangent les petits; ils mangent auſſi les *campagnols*, & même les grives & autres oiſeaux qu'ils trouvent pris aux lacets; ils commencent toujours par la cervelle & finiſſent par le reſte du cadavre.

Nous avons mis, dit M. *de Buffon*, dans un même vaſe douze de ces mulots vivans; un jour qu'on oublia d'un quart d'heure à leur donner à manger, il y en eut qui ſervirent de pâture aux autres, & enfin au bout de quelques jours il n'en reſta qu'un ſeul, tous les autres avoient été tués & dévorés en partie, & celui qui reſta le dernier avoit lui-même les pattes & la queue mutilées.

Le *mulot* eſt un animal généralement répandu dans toute l'Europe, où il a pour ennemis les loups, les renards, les martes, les oiſeaux de proie, & même les animaux de ſon eſpece.

MULTIVALVES, *polyvalvia.* Les Naturaliſtes donnent ce nom à une famille de coquillages marins qui ont pluſieurs pieces ordinairement inégales entre elles, ou adhérentes & jointes enſembles par des cartilages, ou articulées les unes avec les autres. Ces pieces excedent toujours le nombre de deux, & vont communément à trois, cinq, ſix, douze, &c. ainſi qu'on

qu'on le remarque dans les *ourſins*, les *glands de mer*, les *pouſſepieds*, les *conques anatiferes* & les *pholades*: des Auteurs y ajoutent l'*oſcabrion* & les *tuyaux d'orgues*; mais les *tuyaux d'orgues* ſont des *vermiculaires*; il faudroit y ſubſtituer les *tuyaux de mer multivalves*, tels que le *taret*. Voyez ces différens mots & l'article COQUILLE & COQUILLAGE.

MULU. C'eſt le *cerf-cheval* de la Chine, qui n'eſt qu'une eſpece de cerf de la hauteur des petits chevaux: on l'appelle *chuenma* dans les provinces de Séchuen & de Jun-Nau. *Voyez à l'article* CERF. *Navarette* dit qu'il y a encore dans ces deux provinces une eſpece ſinguliere de cerf qui ne ſe trouve dans aucun autre pays; ils ne deviennent jamais plus grands que les chiens ordinaires: les Princes & les Seigneurs du pays en nourriſſent dans leurs parcs comme une curioſité.

MUMIE. *Voyez* MOMIE.

MUNDICK ou MONDIQUE. Autrefois on ne donnoit ce nom qu'à une mine d'étain pauvre, dont les particules métalliques ſont tellement atténuées, minéraliſées & mélangées dans une terre ou pierre réfractaire, qu'elle ne mérite preſque pas la peine d'être exploitée: aujourd'hui les Mineurs Anglois déſignent par ce mot une ſubſtance dure & pierreuſe qu'on trouve dans les mines d'étain. Ce minéral renferme du cuivre & quelquefois d'autres métaux, mais toujours minéraliſés par du ſoufre. Le *mundick*, ſuivant *Becher*, eſt une pyrite blanche probablement arſénicale.

MUNGO ou MESSE, *ophiorrhiza foliis lance-lato-ovatis*, LINN. C'eſt une plante que *Kæmpfer* range entre les valérianes, dont cependant les Modernes la ſéparent. Elle eſt ſi commune en Guzarare, en Decan, qu'on s'en ſert pour le fourrage des chevaux. On prétend que ſa racine a la vertu de préſerver des ſuites fâcheuſes des morſures venimeuſes des ſerpens, des ſcorpions & des chiens enragés. Sa ſemence eſt groſſe comme un grain de poivre & noirâtre. Quelquefois, dit *Lémery*, les hommes en mangent après

l'avoir fait cuire comme du riz : cette ſemence eſt fébrifuge.

MURÊNE, *murana. Artedi* a donné ce nom à un genre de poiſſons de la famille de ceux qui ont des nageoires molles, & qui ont dix oſſelets à la membrane des ouies, & les narines tubuleuſes, tels que l'anguille, le congre, le ſerpent marin & la murêne proprement dite. Nous ne parlerons ici que de cette derniere eſpece d'animal, ayant parlé des autres à leur article particulier.

La VÉRITABE MURÊNE, *murana pinnis pectoralibus carens*, eſt un poiſſon de haute mer, & qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage ; il eſt long de plus de trois pieds, ſemblable à l'anguille, mais plus large ; l'ouverture de ſa bouche eſt grande ; ſa mâchoire eſt aquiline, garnie à ſon extrémité de deux eſpeces de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbées au dedans de la bouche. Ses yeux ſont blancs & ronds, ſes ouies ſont brunâtres, ſa peau eſt liſſe & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule ſur le dos comme le congre : il nage & avance dans la mer par tortuoſités, comme font les ſerpens ſur terre, ce qui lui eſt commun avec tous les poiſſons fort longs.

Ce poiſſon vit de chair : il ſe tient caché pendant le froid dans les rochers ; ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains temps. La murêne eſt ennemie de la poulpe, (eſpece de polype de mer) : celui-ci fuit le combat autant qu'il peut ; & quand il ne peut plus l'éviter, il tâche avec ſes longs bras d'envelopper la murêne. Celle-ci gliſſe & s'échappe, & la poulpe devient ſa victime ; mais la langouſte venge la poulpe en détruiſant à ſon tour la murêne. *Voyez* LANGOUSTE.

Rondelet dit que les Pêcheurs craignent la morſure de la murêne, parce qu'elle eſt venimeuſe & dangereuſe : ils ne la touchent lorſqu'elle eſt vivante qu'avec des pinces ; ils lui coupent la tête ; & ſes cendres, dit le même Naturaliſte, guériſſent ſa morſure

& les écrouelles. Quand la murêne a mordu quelqu'un, le plus sûr est de couper la morsure. Les murênes sont adroites à se sauver; lorsquelles sont prises à l'hameçon, elles coupent la ligne avec les dents. Quand elles se voient prises dans les filets, elles tâchent de passer au ttavers des mailles. On ne pêche ce poisson que sur les bords caillouteux des rochers: on tire plusieurs de ces cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de sang, & à l'instant on y voit venir la murêne qui avance sa tête entre deux rochers. Aussi-tôt qu'on lui présente l'hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelqu'autre poisson, elle se jette goulument dessus & l'enrraîne dans son trou; il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout d'un coup; cat si on lui donnoit le temps de s'attacher par la queue, on lui arracheroit plutôt la mâchoire que de la prendre. Cela fait voit que sa force est au bout de sa queue; ce qui vient de ce que la grande arête de ce poisson est renversée de haut en bas, ensorte que les atêtes, qui dans tous les autres poissons sont penchées vers la queue, sonr rebroussées dans celui-ci; elles remonrenr du côté de la tête. Quoique la murêne soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écrase. Ceci prouve que la vie animale s'étend jusqu'au bout de la moelle épiniere de la murêne.

La chair de la murêne est blanche, grasse, molle, d'assez bon goût, & à-peu-près nourrissante comme celle de l'anguille; les grandes sont beaucoup meilleures que les petites. Il seroit à désirer que quelque Observateur habitant les parages de la mer, pût reconnoître si la murêne n'est pas un animal vivipare, & de l'ordre de l'anguille.

MUREX ou ROCHER. Nom que les Conchyliologistes donnent à un genre de coquillage univalve en volute, qui approche beaucoup de celui des buccins, mais qui en differe à plusieurs égards. Le murex est com-

munément garni de pointes & de tubercules, avec un sommet chargé de piquans ou de clous, quelquefois élevé, & quelquefois aplati : la bouche est toujours oblongue, dentée ou édentée ; la levre dans quelques-uns étendue en aile, dans d'autres garnie de doigts ou pattes, repliée & déchiquetée ; le fût ridé, quelquefois uni. Telles sont les coquilles désignées sous les noms de *bois veiné*, la *musique*, le *plein chant*, le *foudre*, le *rocher triangulaire* ou *dragon*, le *turban*, le *casque*, l'*araignée* ou la *griffe du diable*, le *scorpion*, l'*oreille de cochon*, la *tourterelle*, l'*aigrette*, le *bézoard*. Dans la comparaison de ces coquillages, on trouve à plusieurs d'entr'eux des caracteres spécifiques & essentiels dans la figure de leur robe. On en a des exemples dans le rocher qui n'a point de pointes & qui a des ailes ; l'araignée qui a des pointes, ainsi que des doigts ou crochets remarquables ; le rocher cannelé, qui est sans pointes, ni ailes ni boutons, avec la tête plate, mais dont la bouche est dentelée & oblongue. *Voyez ces différens mots.*

On a donné le nom de *murex* à ce genre de coquillage, parce qu'il a la figure d'un rocher hérissé. Le murex, dit M. *d'Argenville*, de l'Ouvrage duquel nous avons extrait une partie de ce qui précede, est pris chez plusieurs Naturalistes pour le nom générique de plusieurs coquillages qui fournissent la teinture de pourpre ; d'où il suit, suivant le même Auteur, que la pourpre & le buccin n'en sont que des especes.

M. *Adanson* met le *murex* dans le rang des coquillages operculés, & du genre des pourpres. Comme les especes qu'il a observées sur les côtes du Sénégal, ont des noms particuliers, & que le travail de cet Académicien mérite d'être lu, nous y renvoyons nos lecteurs.

Ce coquillage tenoit lieu de cochenille aux Anciens. *Virgile* dans son *Ænéïde*, *L. IV*, dit :

. . . . . . *Tyrioque ardebat murice lana*,

parce que le suc de ce ver testacée servoit chez les

Anciens à teindre leur robe de pourpre, & que ceux de Tyr y excelloient. Cette même liqueur couleur de pourpre servoit aussi aux Empereurs Romains d'encre pour signer ou souscrire leurs Edits: on l'appeloit *sacrum encautum*, & nul autre que l'Empereur ne pouvoit user de cette encre sans commettre un crime de leze-Majesté. On prétend que le hasard seul fit connoître aux Tyriens l'usage de cette magnifique teinture; un chien ayant dévoré un ou plusieurs de ces animaux à coquilles sur le bord de la mer, en eut tout le tour de la gueule coloré du rouge le plus vif & le plus beau; ce qui fit naître l'envie de s'en servir à ceux qui l'observerent.

Le *murex* est appelé *pisseur* en Amérique, à cause qu'il jette promptement sa liqueur qui est la véritable pourpre: *cochlea veram purpuram fundens.* Cette liqueur, dit le Pere *Plumier*, est conservée dans un grand repli qu'il a sur le dos près du cou en façon de gibeciere; il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car il le jette très-rapidement dehors. Chacun de ces animaux en contient environ plein la moitié de la coquille d'une petite noix. Ce suc étant tiré de l'animal, est d'abord blanc, ensuite d'un beau vert, puis d'un magnifique rouge purpurin. Le linge teint de ce suc conserve toujours sa couleur. Il n'est pas étonnant, poursuit le P. *Plumier*, que la pourpre des Anciens fût si précieuse, eu égard au grand nombre de ces petits animaux qu'il falloit pour fournir à teindre seulement un manteau.

On a parlé dans le *Journal de Trévoux (Octobre 1712)* d'un petit limaçon des indes qu'on trouve au sud de Guatimala, où l'Amérique septentrionale confine avec l'Isthme de Darien. Ce petit animal, dit *Lémery*, paroît être le *murex* des anciens: il est de la grosseur d'une abeille. Sa coquille est mince & peu dure; on le ramasse à mesure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont

long-temps à en ramasser la quantité nécessaire pour teindre un morceau d'étoffe d'une certaine grandeur : enfin on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussi-tôt le fil de coton ou l'étoffe dans la liqueur rouge : il s'y fait une teinture de pourpre la plus riche qui se puisse voir. Ce qu'il y a d'avantageux est que plus on lave l'étoffe qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante : elle ne s'altere point par la vieillesse : cette teinture est d'un haut prix ; les femmes Indiennes les plus riches s'en parent. *Voyez maintenant l'article* POURPRE

MURICITE. Coquille fossile & univalve de la famille des *rochers* ou *murex*.

MÛRIE, *muria*. Nom que l'on donne aux eaux, aux terres & aux pierres qui contiennent beaucoup de sel marin ou de sel gemme.

MÛRIER, *morus*, est un arbre dont on distingue deux especes principales : savoir, le *mûrier blanc* & le *mûrier noir*. Cette distinction au reste n'est fondée ni sur la couleur de la feuille ou de l'écorce, ni même sur celle du fruit. On appelle *mûriers noirs* ceux qui produisent de gros fruits bons à manger, & qui sont toujours d'un rouge si foncé, qu'ils paroissent noirs : ceux-là se réduisent à deux ou trois variétés. Tous les autres mûriers sont rangés dans la classe des *mûriers blancs*, soit que le fruit soit gros ou petit, noir, blanc ou rouge. Entre ceux-ci il y en a qui ont les feuilles blanchâtres, d'autres d'un vert foncé ; les uns produisent de très-grandes feuilles entieres, d'autres de très-petites profondément échancrées. Le fruit de tous ces mûriers est ordinairement fade & mucilagineux.

La culture du *mûrier blanc*, arbre qui tire son origine de l'Asie, doit nous intéresser d'une maniere particuliere, parce que ses feuilles servent de nourriture au ver à soie, insecte précieux qui nous fournit les plus belles étoffes. On n'a commencé à cultiver des mûriers en France que sous le regne de Charles IX. L'expérience a appris que cet arbre n'est pas tellement

particulier aux pays chauds, tels que l'Espagne, l'Italie, la Provence, le Languedoc & le Piémont, qu'il ne puisse aussi réussir fort bien dans d'autres provinces assez froides, telles que la Touraine, le Poitou, le Maine, l'Anjou, l'Angoumois près de la Rochefoucault, & même en Allemagne où ces arbres fournissent aux vers à soie une très-bonne nourriture.

Il y a des *mûriers* qui ne portent que des fleurs mâles, & d'autres qui portent des fleurs femelles, ou quelquefois des fleurs mâles & des fleurs femelles sur le même arbre. Les fleurs mâles sont attachées sur un filet en forme d'épi; elles n'ont point de pétales, mais quatre étamines. Les fleurs femelles n'ont point de pétales, mais un pistil formé d'un embryon ovale qui devient une baie succulente. Les baies ou grains sont rassemblés sur un poinçon commun, & forment une espece de tête plus ou mois alongée, qu'on nomme *mûre.*

Les feuilles des mûriers sont posées alternativement sur les branches; mais il y en a de figures très-différentes suivant les especes. Les unes sont entieres, dentelées seulement sur les bords; d'autres sont découpées très-profondément. Parmi les mûriers sauvages, il y en a un dont les feuilles sont rondelettes, assez conformes à celles du rosier: aussi l'appelle-t-on *mûrier à feuilles de rose*. Le climat, le sol, la culture & d'autres causes accidentelles, produisent beaucoup de variétés de mûriers.

Les *mûriers* viennent dans toutes sortes de terrains; ils croissent plus vigoureusement dans les terres fortes & humides; mais on prétend qu'ils donnent des feuilles qui forment une nourriture trop grossiere, peu favorable à la santé des vers, & préjudiciable à la bonne qualité de la soie. Une bonne terre légere est la meilleure. On a vu de ces mûriers blancs croître dans des terrains sablonneux où la bruyere croissoit à peine; mais on dit que leurs feuilles sont trop seches, & ne donnent point assez de nourriture aux vers à soie.

On peut multiplier les mûriers de rejetons enracinés ou par la semence, par les marcottes & par les boutures. Si l'on veut élever des mûriers noirs, on choisit les plus grosses & les plus belles mûres pour en tirer la graine; si ce sont des mûriers blancs qu'on veut multiplier, on tire la graine des plus belles mûres qui se trouvent sur les mûriers dont les feuilles sont grandes, blanchâtres, douces, tendres, & les moins découpées qu'il est possible. La meilleure graine se tire ordinairement du Piémont, du Languedoc, *&c.* J'incline en général, dit M. *Duhamel*, à donner la préférence à la graine qu'on recueille dans les pays où il fait quelquefois assez froid; il m'a paru que les arbres qui en proviennent en étoient plus capables de résister à nos gelées. Il arrive souvent dans les hivers rigoureux, dit M. *Bourgeois*, que la gelée détruit la tige des jeunes mûriers, surtout le premier hiver; mais il ne faut pas s'en inquiéter; on n'a qu'à les couper à rase terre, & ils repoussent des tiges aussi belles & aussi vigoureuses que les premieres. Les caracteres d'une bonne graine sont d'être grosse, pesante, blonde, de répandre beaucoup d'huile lorsqu'on l'écrase, & de pétiller lorsqu'on la jette sur une pele rouge.

On seme cette graine dans une bonne terre. Dans l'automne de la seconde année, on arrache du semis tous les arbres qui ont de petites feuilles d'un verd très-foncé, qui sont rudes ou profondément déchiquetées; ces especes d'arbres ne produiroient point de bonnes feuilles pour les vers à soie. A la troisieme année, lorsque le plant est de la grosseur du doigt, on l'arrache pour le mettre en pépiniere. Selon M. *Bourgeois*, on doit déjà transplanter les mûriers au printemps de la seconde année; ils réussissent beaucoup mieux, & ils prennent plutôt leur accroissement. Sans cette transplantation, les mûriers ne pousseroient qu'une racine en pivot, & la plus grande partie des arbres périroit, quand on les arracheroit pour les mettre aux places où ils doivent toujours rester. Quelques cultivateurs

prétendent qu'il faut couper à rase terre tous ces jeunes arbres à la troisieme année, gros ou petits, droits ou tortus, pour leur faire pousser plus de racines. D'autres ne pratiquent cette méthode que pour ceux qui sont tortus ou languissans.

On peut élever les mûriers blancs pour les vers à soie, soit en taillis, soit en quinconce, en leur laissant acquérir leur grandeur naturelle. Un des plus surs moyens d'avoir de belles feuilles de mûriers, c'est de les greffer. Les greffes réussissent en fente, en écusson, en sifflet, sur-tout quand on greffe les mûriers d'Espagne sur nos mûriers à petites feuilles.

Les mûriers entés sur des sauvageons, qui sont d'une bonne espece, comme ceux qui viennent de la graine du mûrier d'Italie, appelé *mûrier rose*, ou du *mûrier d'Espagne*, donnent, dit M. *Bourgeois*, des feuilles beaucoup plus belles & d'une meilleure qualité pour les vers à soie, que ceux qui sont entés sur le sauvageon commun ou épineux à petites feuilles. C'est une observation qui a été faite par un grand nombre de cultivateurs de mûriers, notamment par M. *Thomé*, de Lyon, dont l'autorité sur la culture des mûriers, & les instructions sur ce qui concerne la maniere d'élever les vers à soie, doivent être d'un grand poids.

Les mûriers greffés donnent, il est vrai, plus de feuilles, & des feuilles plus nourrissantes pour les vers à soie, que les mûriers sauvageons; mais l'expérience apprend aussi que les mûriers sauvageons peuvent exister pendant deux siecles; au lieu que l'extension des feuilles produite par la greffe, occasionne dans l'arbre une dissipation de seve prématurée, qui en accélere le dépérissement. On propose, dans un Mémoire inséré dans un *Traité sur la culture des mûriers blancs, par M. Pomier, Ingénieur des Ponts & Chaussées*, de greffer les mûriers blancs sur les mûriers noirs; & il y a lieu de penser que ces arbres alors subsisteroient bien, parce qu'il est démontré que le mûrier blanc périt ordinairement par les racines; au lieu

que le mûrier noir n'est sujet à aucune maladie.

On voit dans presque tous les livres d'agriculture, qu'on peut greffer les mûriers sur l'orme : je n'oserois assurer, dit M. *Duhamel*, que cette greffe n'aura jamais de succès ; cependant je l'ai tentée bien des fois inutilement, & j'ai bien des raisons de penser qu'elle ne peut pas réussir. On voit aussi dans ces mêmes ouvrages, que le mûrier peut se greffer sur le figuier & sur le tilleul ; mais il faut en général, pour que les greffes réussissent, qu'il y ait une grande analogie entre les arbres, & sur-tout que la seve se mette en mouvement dans ces arbres dans le même temps.

Plus on prend soin des mûriers, en les déchargeant des branches gourmandes, & en les labourant, plus ils donnent de belles feuilles. On fait un tort considérable aux mûriers, quand on les effeuille trop jeunes pour en nourrir les vers, parce que les feuilles sont les organes de la transpiration des arbres, & en partie de la nutrition, par leurs pores absorbans qui s'abreuvent de l'humidité de l'air. *Voyez les articles* ARBRE & FEUILLE. Les mûriers ont une si grande abondance de seve, qu'ils peuvent repousser jusqu'à deux ou trois fois de nouvelles feuilles. Lorsque l'hiver est doux, les mûriers poussent leurs feuilles de très-bonne heure ; mais il est toujours dangereux de faire éclorre trop tôt les vers en se fondant sur cette espérance, parce que l'on ne doit compter que sur les feuilles du commencement de Mai, les autres étant sujettes à périr par les petites gelées.

En Toscane & sur-tout aux environs de Florence, ainsi que l'a observé M. l'Abbé *Nollet*, les habitans, avec moitié moins de mûriers que n'en cultivent les Piémontois, ont trouvé le moyen, toute proportion gardée, d'élever & de nourrir le double de la quantité de vers à soie. Ils observent pour cela de ne faire éclorre que dans deux temps différens. Les premiers vers étant éclos, se nourrissent de la premiere dépouille des mûriers, & lorsqu'ils ont produit leur soie, on fait éclorre

d'autres vers qu'on nourrit de la seconde récolte des mêmes arbres.

M. *Bourgeois* dit qu'on cultive aujourd'hui près de Bienne en Suisse plusieurs especes de mûriers blancs. Selon cet Observateur, parmi les *mûriers blancs sauvageons*, le MÛRIER ÉPINEUX est le moins estimé. Il produit des branches hérissées d'épines & de feuilles très-petites & peu abondantes : il est très-difficile & dispendieux à cueillir. Le MÛRIER SAUVAGEON ORDINAIRE & COMMUN produit des feuilles dentelées, oblongues & très-minces ; mais il mérite quelque considération, parce qu'il réussit très-bien en haie comme la charmille, & dans une exposition favorable ; il est plus printanier que les autres especes. Le MÛRIER SAUVAGEON qui provient de graine de *mûrier rose*, ou d'*Italie enté*, produit beaucoup de feuilles un peu arrondies, de grandeur moyenne, tirant sur le jaune clair, & d'une très-bonne qualité.

Parmi les *mûriers blancs entés*, il y a le *mûrier rose* ou d'*Italie enté*, qui pousse des feuilles grosses, épaisses, lisses & fort abondantes ; c'est l'espece qui est aujourd'hui la plus cultivée en France, en Italie & en Piémont. M. *Thomé* lui donne la préférence sur toutes les autres especes de mûriers pour élever les vers à soie & l'a mis fort en vogue. Cet arbre est cependant délicat, il a beaucoup souffert en Suisse par les hivers rigoureux de 1766 & 1767. Le *mûrier* appelé *feuille romaine*, pousse de très-grandes feuilles qui le distinguent de toutes les autres especes ; il n'est pas rare d'en trouver qui égalent la feuille de courge. Le *mûrier d'Espagne* a beaucoup de ressemblance avec le *mûrier rose sauvageon*, ses feuilles sont cependant plus grandes & plus pointues : il n'est point délicat, & il résiste aux plus fortes gelées & aux hivers les plus rigoureux des climats froids. Le *murier* appelé *petite reine*, a la feuille très-lisse, oblongue, d'une grandeur médiocre : cette espece est très-estimée & très-bonne.

M. *Miller* parle de *mûriers de Virginie* dont les feuilles sont velues. Ils sont fort rares en Europe.

On trouvera au mot *ver à soie*, l'usage & l'utilité de chacune de ces especes de mûriers, & les expériences qu'on a faites nouvellement en Languedoc & en Suisse sur la propriété de ces différentes feuilles pour la nourriture & le produit des vers à soie.

L'utilité des *mûriers blancs* ne se borne pas à la nourriture des vers à soie; on peut les émonder tous les trois ou quatre ans, comme les saules & les peupliers, pour en faire des fagots, dont on fait manger la feuille aux moutons pendant l'hiver, avant de les brûler. Ces animaux sont fort friands de cette feuille qui les nourrit bien, & leur procure une très-belle & fine laine. On pourroit même dans tous les pays & dans la plupart des campagnes, comme cela se pratique en Espagne, attendre la premiere gelée blanche, pour secouer les feuilles de ces arbres qu'on ramasse pour les faire sécher sous des hangars, ayant la précaution de les remuer de temps en temps. C'est avec cette feuille qu'on nourrit en Espagne les moutons pendant le froid & les gelées. Par cette méthode on ne gâte point les mûriers qui fournissent des feuilles chaque année, & on prétend que cette nourriture contribue beaucoup à la beauté & à la finesse des laines d'Espagne. D'après toutes ces considérations, M. *Bourgeois* conclut que même dans les pays où on ne gagneroit pas à élever des vers à soie, soit à cause de la nature du climat, soit à cause de la disette & de la cherté des ouvriers & de la main d'œuvre, ou enfin à cause de quelques circonstances particulieres, on ne devroit pas négliger la culture des muriers blancs.

Les oiseaux sont très-friands des fruits des mûriers blancs, & on remarque que ceux qui sont engraissés avec ces fruits, sont un excellent manger: (en effet les merles nourris & engraissés avec le fruit de cet arbre, sont d'une grande délicatesse & d'un goût exquis. M. *Bourgeois* dit les avoir trouvés préférables

à ceux qui se nourrissent de cerises & de raisins. Cependant le fruit du mûrier blanc a un goût douceâtre & très-fade.) On doit par conséquent mettre ces especes de mûriers dans les remises, si la terre est assez bonne pour que ces arbres puissent y subsister.

On cultive les mûriers à gros fruit noir, à cause de leurs fruits qui sont bons à manger. Ces fruits mangés à jeun dans leur maturité, passent pour être laxatifs & adoucissans. On fait avec ces mûres cueillies avant leur maturité, un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge pris en gargarisme, & pour déterger les ulceres de la bouche. Le suc des mûres noires sert à colorer plusieurs liqueurs & quelques confitures. Quelques personnes s'en servent pour donner une couleur foncée au vin rouge, il contribue même à lui donner de la douceur. Quoique ce suc soit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts & au linge une couleur rouge, qui s'enleve difficilement. Le verjus, l'oseille, le citron & les mûres vertes, emportent ces taches de dessus les mains; mais pour le linge, le plus court est de mouiller l'endroit taché, & de le sécher à la vapeur du soufre; l'acide vitriolique qui s'échappe de cette substance en combusttion, emporte tout de suite la tache.

Le bois du mûrier est jaune, il est assez dur & propre à faire différens ouvrages de tour & de gravure. On peut faire rouir ce bois dans l'eau, pour en détacher l'écorce filamenteuse qui est propre à faire des cordes. L'écorce des racines du mûrier noir est un excellent vermifuge, prise en poudre à la dose de trente grains, ou en infusion à la dose d'une drachme.

MURIER DE RENARD. *Voyez* RONCE.

MURIER A PAPIER, *morus papyrifera*, LINN. On le cultive dans le Japon. Le P. *du Halde* dit qu'on dépouille les branches de leur écorce, & qu'on en fait un papier assez fort pour couvrir les parasols ordinaires, sur-tout quand il est huilé & coloré. Les feuilles de ce mûrier servent aussi de nourriture aux

vers à ſoie. M. *de la Rouviere* prétend avoir tité une belle ſoie végétale de l'écorce des jeunes branches de mûriet, coupées dans le temps qu'elles ſont en ſeve, enſuite battues & rouies. Les femmes de la Louiſiane choiſiſſent, pour cette même ptoduction, les jets ou pouſſes qui ſortent de la ſouche des mûriers, & qui ont quatre ou cinq pieds de haut; elles en ôtent l'écorce, la font ſécher au ſoleil, puis elles la battent pour en faire tomber la partie extérieure; l'intérieure, qui eſt l'écorce fine, teſte toute entiete. Elles battent derechef cette detniete pour la rendre plus fine encore; après quoi elles la mettent blanchir à la toſée: enſuite elles la filent, en font divers ouvrages, tels que des téſeaux, des franges, ſouvent même elles la treſſent & en fabriquent un tiſſu croiſé.

MURIER. Nom donné à un oiſeau de Lorraine qu'on avoit regardé comme une eſpece de *traquet*, & qui eſt une eſpece de *gobe-mouche à collier*. Il paroît en ce pays vers la mi-Avril: il habite les forêts, notamment celles de haute futaie: il niche dans le creux de quelque vieil arbte. Son nid eſt compoſé de brins d'herbes & de mouſſe: ſa ponte eſt de ſix œufs, dont la couleur eſt d'un vert clair: le pete & la mere nourriſſent les petits. La picorée conſiſte en inſectes volans. Les muriers voltigent toujours d'arbte en arbte: ils ſe ſauvent à l'approche de l'homme: ils aiment la ſolitude, & ſe retirent ordinairemeut dans l'endroit le plus épais de la forêt: ils quittent le pays dans le mois d'Août.

MURRA. Eſpece de matiere ſemblable à la porcelaine dont on a fait des vaſes fort recherchés par les Romains. *Du Sault*, traduction de Juvenal, ſatyre VI, n°. 16. *Voyez à l'article* VASES.

MURTE. *Voyez* MIRTHE.

MURTILLE. C'eſt un arbre fott commun dans toute la partie Méridionale de l'Amérique, juſqu'au Détroit de Magellan; il porte pour fruit une eſpece de raiſin de la groſſeur d'un pois, & ſemblable aux

grains de grenade pour la forme & la couleur. Les Naturels du pays l'appellent *unni*. Ils ſont avec ce fruit une ſorte de vin, qui eſt une liqueur agréable & ſaine.

MUSA. *Voyez* BANANIER.

MUSARAIGNE ou MUSET, *muſaraneus*. Selon M. *de Buffon*, la muſaraigne ſemble faire une nuance dans l'ordre des petits animaux, & remplir l'intervalle qui ſe trouve entre le *rat* & la *taupe*, qui ſe reſſemblant par leur petiteſſe, different beaucoup par la forme, & ſont en tout des eſpeces très-éloignées. La muſaraigne, plus petite encore que la *ſouris*, reſſemble à la taupe par le muſeau, ayant le nez beaucoup plus alongé que les mâchoires; par les yeux, qui, quoiqu'un peu plus gros que ceux de la taupe, ſont cachés de même, & ſont beaucoup plus petits que ceux de la ſouris; par le nombre des doigts, en ayant cinq à tous les pieds : par la queue, par les jambes, ſur-tout celles de derriere, qu'elle a plus courtes que celles de la ſouris; par les oreilles, & enfin par les dents.

La couleur ordinaire de la muſaraigne eſt d'un brun mêlé de roux; mais il y en a auſſi de cendrées, de preſque noires, & toutes ſont plus ou moins blanchâtres ſous le ventre. Elles ſont très-communes dans toute l'Europe, mais il ne paroît pas qu'on les retrouve dans l'Amérique.

Ce très-petit animal à une odeur forte qui lui eſt particuliere, & qui répugne aux chats : ils chaſſent & tuent la muſaraigne, mais ils ne la mangent pas comme la ſouris. C'eſt apparemment cette mauvaiſe odeur & cette répugnance des chats, qui a fondé le préjugé du venin de cet animal & de ſa morſure dangereuſe pour le bétail, & ſur-tout pour les chevaux. Mais l'ouverture de la gueule de cet animal eſt même trop petite, pour qu'il puiſſe les mordre. Les enflures qui arrivent aux chevaux, ne viennent vraiſemblablement que d'une cauſe interne, & ne ſont certainement pas cau-

ſées par la morſure ou la piqûre de cet animal, comme le vulgaire le penſe.

La muſaraigne habite aſſez communément, ſur-tout en hiver, dans les fermes où elle mange du grain, des inſectes, des chairs pourries. On la trouve auſſi fréquemment dans les bois à la campagne, ſoit dans des trous d'arbres, ſoit dans des trous en terre. On dit qu'elle donne autant de petits que la ſouris, mais moins fréquemment. Elle a le cri beaucoup plus aigu qu'elle : elle n'eſt pas auſſi agile à beaucoup près; on la prend aiſément, parce qu'elle voit & court mal.

MUSARAIGNE D'EAU. C'eſt un petit animal amphibie, qui a été obſervé pour la premiere fois en 1756 par M. *Daubenton;* il eſt un peu plus grand que la muſaraigne, il a le muſeau plus gros, la queue & les jambes plus longues & plus garnies de poils; la partie ſupérieure de ſon corps eſt de couleur noirâtre, mêlée d'une teinte de brun, & la partie inférieure a des teintes de fauve; ſa queue eſt de couleur griſe & preſque nue, à l'exception du côté inférieur, qui eſt revêtu d'un bout à l'autre de poils courts & blanchâtres; les doigts ont auſſi ſur les côtés des poils qui ne ſe trouvent pas dans la muſaraigne.

La muſaraigne d'eau reſte cachée pendant le jour dans les fentes de rochers, ou dans des trous ſous terre le long des petits ruiſſeaux. Lorſqu'on veut la prendre, il faut la chercher à la ſource des fontaines, vers le lever ou le coucher du ſoleil. Elle met bas au printems, & produit ordinairement neuf petits.

MUSC. *Voyez à l'article* GAZELLE.

MUSCADE ou NOIX MUSCADE, *nux moſchata, aut nux myrthica aromatica*, eſt le fruit aromatique d'un arbre de l'Inde Orientale, qui eſt grand comme un poirier. Le bois de cet arbre eſt moelleux, & ſon écorce eſt cendrée. Ses feuilles reſſemblent à celles du pêcher; elles ſont verdâtres en-deſſus, blanchâtres en deſſous, ſans queue : étant froiſſées entre les mains,

elles

elles répandent une odeur pénétrante. Sa fleur est formée en rose, jaunâtre & fort suave. Il lui succede un fruit arrondi, de la grosseur d'une petite orange, attaché à un long pédicule, & dont le noyau est couvert de trois écorces.

La premiere de ces trois écorces est charnue, molle, pleine de suc, épaisse d'environ un doigt, velue & rousse, parsemée de taches jaunes, dorées & purpurine, de même que nos abricots & nos pêches. Cette grosse écorce, qui est d'un goût acerbe, s'ouvre d'elle même dans le temps de la maturité. Sous ce brou ou premiere écorce est une enveloppe réticulaire ou membrane à réseau, qui est en quelque sorte partagée en plusieurs lanieres, d'une substance visqueuse, huileuse, mince & comme cartilagineuse, d'une odeur très aromatique, fort agréable, d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse & de couleur rougeâtre-jaunâtre : c'est ce que l'on appelle *macis* en Europe, *bisbese* ou *besbahe* dans l'Arabie, & aux Moluques, *bongopala*, & que quelques Commerçans nomment improprement avec le public *fleur de muscade*. A travers les mailles de cette seconde enveloppe, on en apperçoit une troisieme qui est une coque dure, mince, ligneuse, d'un brun roussâtre, cassante, laquelle contient un noyau qui est la noix muscade. Cette noix est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée, d'une couleur brune-cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres & de rouge-brun; d'une excellente odeur, d'une saveur âcre & suave, quoiqu'amere, & d'une substance très-huileuse.

M. *Geoffroi (Mat. Médic.)* dit que lorsque l'on fait une incision dans le tronc du muscadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un suc visqueux, d'un rouge pâle comme le sang dissous : ce suc devient bientôt d'un rouge foncé, & laisse sur la toile des marques que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muscadier vient de lui-même dans les îles Moluques, & dans quelques autres de l'Océan Oriental;

mais on le cultive sur-tout dans la province de Banda, qui est composée de six petites îles qui sont *Néra*, *Lontar*, *Pulo-way*, *Gunon-gapy*, *Pulorong* & *Rossingy-en*. Les trois premieres de ces îles sont extrêmement fertiles en noix muscades.

Il y a deux sortes de véritables noix muscades dans les boutiques ; l'une est de la figure d'une olive & s'appelle *muscade femelle* ; c'est celle que nous venons de décrire, & qui est si fort en usage ; l'autre est appelée *mâle* par quelques-uns, les Hollandois la nomment *maneque* ; elle est plus alongée & un peu moins aromatique ; aussi est-elle moins recherchée. Entre ces deux sortes de noix il y en a de figures irrégulieres, qui sont des jeux de la Nature. Il y a de plus les noix muscades sauvages.

Les Hollandois en distinguent plusieurs especes, & nomment la principale, *noix muscade mâle des boutiques* ; elle est plus grosse que la noix muscade ordinaire ou femelle ; elle est oblongue, comme carrée, presque sans odeur, & d'un goût désagréable : elle est intérieurement panachée de veines noirâtres. Les vers la rongent assez facilement, & si on la mêle avec les autres muscades, on prétend qu'elle les corrompt ; c'est pourquoi il a été défendu de la mêler. A Banda on l'appelle *pala-tuhir*, c'est-à-dire, *noix de montagne* ; les anciens l'appeloient *azerbe* ; mais à peine est elle connue aujourd'hui en France. Quelques superstitieux la recherchent seulement pour en préparer des philtres, dans l'idée d'en faire des choses surprenantes. L'arbre qui donne ces sortes de noix muscades, croît dans le Malabar & dans les îles Moluques ; il est plus haut que le muscadier ordinaire, mais moins branchu & moins feuillu ; son macis est pâle, sans suc & d'une odeur désagréable.

Cueillette & Preparation des Noix muscades.

Lorsque ces fruits sont mûrs, les habitans montent sur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les

rameaux avec de longs crochets. Quelques-uns les ouvrent aussi-tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou premiere écorce que l'on entasse dans les forêts, où elle pourrit avec le temps. Dès que ces écorces se pourrissent, il croît dessus une certaine espece de champignons que l'on appelle *boleti moschocatiny* : ils sont noirâtres, & très-recherchés des habitans qui les regardent comme un mets délicieux. Ils emportent à la maison ces noix dépouillées de leur premiere écorce, & ils enlevent soigneusement le macis avec un petit couteau. Ils font sécher au soleil pendant un jour ce macis qui est d'un beau rouge, mais dont la couleur devient obscure. Ensuite ils le transportent dans un autre endroit moins exposé aux rayons du soleil, & l'y laissent pendant huit jours, afin qu'il s'y amolisse un peu. Puis ils l'arrosent de l'eau de la mer, pour l'empêcher de trop sécher, & de peur qu'il ne perde son huile. Ils prennent garde aussi d'y mettre trop d'eau, car il se pourriroit, & les vers l'attaqueroient. Enfin ils le renferment dans de petits sacs, & ils le pressent fortement : il ne faut pas confondre le macis avec le *macer*. Voyez ce dernier mot.

On expose au soleil pendant trois jours les noix qui sont encore revêtues de leur coque ligneuse ; ensuite on acheve de les bien sécher près du feu, jusqu'à ce qu'elles rendent un son quand on les agite, & alors on les frappe avec de petits bâtons pour les débarrasser de leur coque qui saute en morceaux. On distribue ces noix en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, qui sont destinées à être apportées en Europe ; le second renferme celles que l'on réserve pour l'usage des gens du pays, & le troisieme contient les plus petites, qui sont irrégulieres ou non mures ; on brûle celles-ci, & on emploie une partie des autres pour en tirer de l'huile par expression. Une livre en donne ordinairement trois onces ; cette huile est de la consistance du suif, & a entierement le goût de la noix muscade ; cette même noix donne aussi par

la distillation, de même que le macis, une huile essentielle, transparente, volatile & d'une odeur exquise.

Ce qu'il y a de singulier, c'est que les noix muscades que l'on a choisies se corromproient bientôt, si on ne les arrosoit, ou plutôt si on ne les confisoit, pour ainsi dire, avec de l'eau de chaux faite de coquillages calcinés que l'on détrempe avec de l'eau salée à la consistance de bouillie fluide : on y plonge deux ou trois fois les noix muscades renfermées dans de petites corbeilles, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait enduites de la liqueur Ensuite on les met en un tas où elles s'échauffent, & toute l'humidité surabondante s'évapore. Dès qu'elles ont sué suffisamment, elles sont bien préparées & propres pour passer la mer.

On confit aussi dans l'île de Banda le fruit entier du muscadier de la maniere suivante. Lorsque ces fruits sont presque mûrs, mais avant qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille : ensuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur saveur acerbe & âpre : alors on les cuit légérement dans un sirop de sucre; si on veut qu'elles soient dures, on y jette un peu de chaux. On répete pendant huit jours cette même opération, & toujours dans un nouveau sirop; enfin on met pour la derniere fois ces fruits ainsi confits dans du sirop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On confit encore ces noix dans de la saumure ou dans du vinaigre; & quand on en veut manger, on les macere dans de l'eau douce, ensuite on les fait cuire dans du sirop de sucre, *&c.*

Usages & Propriétés de la Muscade.

On sert dans les desserts les muscades entieres confites : les Indiens en mangent quelquefois en buvant du thé; les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent aussi le macis, mais on a coutume de rejeter

le noyau, qui eſt préciſément la noix muſcade. Bien des voyageurs marins qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandois ont obſervé que ſi l'on fait un uſage immodéré de cette ſorte de confiture, elle attaque la tête & cauſe des maladies ſoporeuſes. On emploie fréquemment la noix muſcade ſimple & non confite pour aſſaiſonner les alimens : on s'en ſert auſſi en Médecine ; elle fortifie l'eſtomac, facilite la digeſtion, corrige la mauvaiſe haleine, appaiſe le vomiſſement, diſſipe les vents & guérit les coliques ; elle arrête le flux de ventre, excite les regles, provoque la ſemence, augmente le mouvement du ſang, réſiſte aux poiſons, & eſt fort utile dans les maladies froides des nerfs. Cependant il en faut uſer ſobrement ; car elle cauſe l'aſſoupiſſement & rend lourd. On vante la fumigation de ces noix comme un remede éprouvé dans les coliques venteuſes & dans certaines douleurs de la matrice, qui viennent quelquefois après l'accouchement. Ces noix torréfiées conviennent dans la dyſſenterie.

Le macis a la même vertu que la noix muſcade ; il eſt moins aſtringent, mais l'excès n'en eſt pas moins dangereux.

L'huile de noix muſcade tirée ſoit par expreſſion, ſoit par diſtillation, eſt, ainſi que celle du macis, très-propre dans les tranchées du ventre, dans les coliques néphrétiques & dans certaines maladies des nerfs : elle appaiſe le hoquet ; & ſi l'on en frotte légérement les tempes, elle procure le ſommeil. On peut blanchir cette huile en la macérant long-temps dans l'eſprit de vin : elle eſt la baſe de quantité de baumes compoſés, reconnus ſouverains dans l'apoplexie & les maladies convulſives. *Ray* prétend même qu'elle a la ſinguliere propriété de faire croître la gorge ou les mamelles, appliquée extérieurement.

Observations sur le commerce de la Muscade, du Girofle & de la Cannelle.

Par ce qui précede on a vû que les muscadiers croissent dans plusieurs îles de l'Océan Oriental. Les Hollandois, dont les plus grands obstacles n'ont jamais lassé la patience, s'en sont approprié la récolte, ainsi que celle du girofle & de la cannelle qui naissent dans les îles de Ternate & de Ceylan, &c. soit à titre de conquête, soit en payant aux Insulaires des pensions, qui sont plus utiles à ceux-ci que l'ancien produit de leurs arbres. Toujours est-il vrai qu'ils ont engagé ou contraint les habitans des îles Moluques, &c. à abattre & arracher tous les girofliers, & ils ne les ont conservés que dans l'île d'Amboine & de Ternate, dont ils sont comme les maîtres. (On sait effectivement que pour dédommager le Roi de Ternate de la perte du produit de ses girofliers dans les autres Moluques, les Hollandois lui paient tous les ans environ dix-huit mille rixdales en tribut ou en présent; & qu'ils se sont en outre obligés par un traité de prendre à sept sous six deniers la livre tout le girofle que les habitans d'Amboine apportent dans leurs magasins). Ils sont aussi parvenus à détruire la cannelle par-tout ailleurs que dans l'île de Ceylan qu'ils possedent. Il en est de même à l'égard du poivre blanc, &c. de sorte que l'Europe entiere & presque toute l'Asie passent par leurs mains pour cette espece de commerce. Il n'y a donc que les sept ou huit Compagnies Hollandoises de l'Inde Orientale qui nous apportent ces sortes d'épiceries fines. *Voyez les mots* CANNELLE & GIROFLE.

Les magasins que les Hollandois ont de ces précieux aromates, tant dans l'Inde qu'en Europe, sont immenses & d'une richesse très-considérable; ils en ont actuellement chez eux la récolte de seize années. Ils ne distribuent point aux Nations voisines leur derniere ré-

colté, mais toujours la plus ancienne : en 1760 ils vendoient la provision de 1744. On dit communément en France & ailleurs, que quand les Hollandois ont trop de girofle, de muscade, &c. dans leurs magasins, ils les jettent à la mer. Mais ce n'est pas ainsi qu'ils s'en débarrassent, ils les brûlent. Le 10 Juin 1760 j'en ai vu à Amsterdam, près de l'Amirauté, un feu dont l'aliment, me dit-on, étoit estimé huit millions argent de France : on devoit en brûler autant le lendemain. Les pieds des Spectateurs baignoient dans l'huile essentielle de ces substances ; mais il n'étoit pas permis à personne d'en ramasser, & encore moins de prendre les épices qui étoient dans le feu. Quelques années auparavant & dans le même lieu, un pauvre particulier qui dans un semblable incendie ramassa quelques muscades qui avoient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné tout de suite à être pendu & exécuté sur le champ. Nous nous étendrons plus sur cet objet dans le Journal de nos Voyages que nous nous proposons de donner dans quelque temps. Nous ajouterons seulement que la jalousie des Hollandois pour se conserver l'unique débit du girofle, n'a cependant jamais pu empêcher qu'il ne s'en fît un assez grand divertissement par leurs propres Officiers en plusieurs lieux des Indes. Une maniere qu'ils ont de tromper la Compagnie, dit M. *de Jaucourt*, est d'en vendre aux navires des autres Nations qu'ils rencontrent en mer, & de mouiller le reste, afin que le nombre des quintaux de girofle qui font leur cargaison, s'y trouve toujours ; ce qui peut aller à dix par cent, sans que les Commis des magasins qui les reçoivent à Batavia puissent s'en appercevoir.

Nous apprenons de M. *de Romé de Lisle* qui est arrivé il y a quelques années de l'Inde, que les Anglois tirent beaucoup de cannelle, de poivre & de girofle de l'île de Sumatra : ils en font l'entrepôt au comptoir de Bancoul ; ce qui déplaît fort aux Hollandois. Nous avons vu aussi un échantillon d'assez bonne cannelle

transplantée à la Martinique. Enfin on a trouvé les moyens d'obtenir plusieurs milliers de plants de girofliers & de muscadiers & de les planter à l'île de France où ils donnent déja les plus grandes espérances.

MUSCARDIN. *Voyez à la suite du mot* LOIR.

MUSCAT. Nom donné aux raisins blancs de Frontignan, & aux raisins rouges de Toulon : on en fait d'excellent vin. On donne encore le nom de muscat à la *poire rousseline*.

MUSCHEBOUT. Espece de merlu moucheté de taches noires. *Voyez à l'article* MORUE.

MUSCLE, *musculus*, est la partie charnue & fibreuse du corps de l'animal, destinée uniquement à être l'organe ou l'instrument du mouvement. La structure des muscles & la cause de leur gonflement, leur nombre & leur insertion, leurs usages ou propriétés, tous ces effets de la Nature étonnent le Physicien & sont dignes de la réflexion du Philosophe & notamment de l'étude de l'Anatomiste qui s'occupe aux dissections myologiques. *Voyez l'article* HOMME.

MUSCULITES ou MYTULITES. *Voyez* MOULES FOSSILES.

MUSET. *Voyez* MUSARAIGNE.

MUSIMON. Quadrupede connu dans les îles de Corse & de Sardaigne, sous le nom de *muflo* ou *musron* : il court avec grande-vîtesse. Les Chasseurs font cas de sa chair. C'est le *mouflon*. Voyez ce mot.

MUSIQUE. Nom donné à une espece de coquillage univalve, de la famille des murex, lequel se distingue par des points rougeâtres, & par la netteté de ses cinq lignes, pareilles à celles d'un papier de musique : c'est le *coupet* de M. *Adanson*.

MUSSOLE. Coquillage bivalve que quelques-uns regardent comme étant de la famille des moules ; mais que M. *Adanson* met dans le genre du pétoncle. On l'appelle communément *Arche de Noé*.

MUSTELE, *mustela*, Rondelet donne ce nom à

deux poissons. Le premier s'appelle *mustele vulgaire*; & le second simplement *mustele*.

La MUSTELE VULGAIRE, *mustela vulgaris*, est un poisson de mer, du genre des morues, qui se nourrit de squilles & de petits poissons. Il a le corps brun, large, sans écailles; la bouche assez grande & les dents petites : le bout de sa mâchoire inférieure est garni d'un barbillon blanc; celle de dessus en a deux qui sont noirs : son corps finit en pointe; une ligne droite commence aux ouies & finit à la tête : sa chair est molle & friable.

L'autre mustele est presque semblable à la précédente, les nageoires qu'elle a aux ouies, ressemblent beaucoup à des barbillons.

On donne quelquefois le nom de *mustele fluviatile* à la *lote*. Voyez ce mot.

Schoneveld fait mention d'une mustele vivipare que les Allemands nomment *aelguappe* : c'est l'*éelpout*. Voyez ce mot.

MUTHUSUSA. *Voyez à l'article* BISON.

MYLABRE, *mylabris*. Insecte coléoptere dont les antennes plus grosses vers le bout, & à articles hémisphériques un peu triangulaires, sont posées sur une trompe courte & large : quatre antennes accompagnent la bouche ou l'extrémité de la trompe de ce petit animal. Les élytres ou étuis sont presque ronds & si courts, qu'ils ne couvrent que les deux tiers du corps. On trouve le *mylabre* sur les fleurs. Ses yeux sont assez saillans.

MYRABOLTS. C'est le nom que l'on donne à la myrrhe qui vient d'Arabie, mais que les Européens tirent souvent de Surate. *Voyez* MYRRHE.

MYROBOLANS, *myrobolani*, est le nom que l'on donne à des fruits desséchés qui viennent des Indes Orientales, où ils sont appelés *fruits du panel*, & dont nous distinguons cinq especes principales; savoir, les *citrins* ou *jaunes*, les *Indiens* ou *noirs*, les *chébules*, les *bellerics* & les *emblics* ou *Chinois*. Nous savons peu

de chose touchant les arbres sur lesquels on les recueille. Plusieurs Auteurs prétendent qu'ils croissent sur des arbres entierement différens. M. *Adanson* au contraire dans l'Ouvrage intitulé *Famille des Plantes, Vol. II, pag. 442*, dit positivement que des cinq myrobolans connus dans les boutiques, il n'y a que l'emblic qui fasse une espece & même un genre distinct de la famille des tithymales. Les quatre autres ne sont, ajoute-t il, que des variétés du même fruit. Le myrobolan Indien n'est que ce même fruit encore petit & dans sa jeunesse. Le belleric est le même dans sa maturité; enfin le chébule & le citrin ne sont que des variétés plus racourcies & presque sphériques. M. *Adanson* assure que ceci a été vérifié aux Indes tout récemment par un Observateur versé dans la Botanique. On prétend que la feve de Bengale est encore une espece de myrobolan.

Les Mirobolans citrins, *myrobolani citrinæ*, sont des fruits oblongs, arrondis, de la grosseur du pouce, mousses par les extrémités, de couleur jaunâtre ou citrine, communément ornés de cinq grandes cannelures longitudinales, & d'autant de petites. L'écore extérieure est glutineuse, amere & un peu âcre: elle couvre un noyau dur, anguleux, sillonné, jaunâtre, lequel contient une amande de couleur grise ou fauve. Ces fruits viennent, dit-on, sur un arbre qui est de la grandeur du prunier sauvage, dont les feuilles sont conjuguées; semblables à celles du cormier, & qui croît principalement vers Goa.

Les Myrobolans chébules, *myrobolani chebulæ*, ressemblent aux citrins, mais ils sont plus grands & imitent plus la forme de poire: ils sont également relevés de cinq côtes, ridés, d'une couleur brunâtre en dehors, & d'un roux noirâtre en dedans; ils ont le même goût & la chair plus épaisse que les précédens; leur noyau est anguleux & creux, contenant une amande oblongue; on les casse difficilement. On dit que l'arbre où ils naissent a des feuilles simples, sem-

blables à celles du pêcher, & des fleurs rougeâtres en étoiles : il croît aux environs de Décan & de Bengale. *Prosper Alpin* a décrit une espece de myrobolan chébule que l'on cultive au Caire, mais qui est tout différent du précédent.

Les MYROBOLANS INDIENS, *myrobolani nigræ*; sont gros & longs comme de petits glands; ridés, noirs en dehors, brillans, creusés extérieurement d'un sillon, comme s'ils n'étoient pas des fruits parfaits; contenant une amande avortée. Quand on les mâche, ils s'attachent aux dents & font cracher; leur saveur est acerbe, amere & acide : on prétend que les feuilles de l'arbre qui les porte, sont semblables à celles du saule; il croît à Cambaye.

Les MYROBOLANS BELLERICS, *myrobolani bellericæ*, sont arrondis, peu anguleux, gros, de la figure de la noix muscade, un peu jaunâtres, se terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue. Leur écorce est un peu molle, austere & astringente; elle contient un noyau grisâtre, dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une aveline. L'arbre qui les porte naît à Bengale; il a des feuilles semblables à celles du laurier, mais plus pâles; du moins telle est l'assertion de ceux qui font, des cinq especes de myrobolans, autant de fruits absolument différens.

Les MYROBOLANS EMBLICS, *myrobolani emblicæ*, sont presque ronds, relevés par six côtes, de la grosseur d'une noix de galle & d'un gris noirâtre : ils contiennent, sous une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyau léger, blanchâtre, gros comme une petite aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On ne nous apporte communément que les segmens de la pulpe desséchés : ils sont noirâtres & d'un goût aigrelet & un peu austère. Ces fruits croissent, dit-on, sur un arbre dont les feuilles sont courtes & découpées fort menu, comme celles de la fougere; Les Indiens se servent des emblics pour tanner le cuir,

le verdir, & pour faire de l'encre ; ils en mangent aussi de confits dans de la saumure pour exciter l'appétit. Ils naissent à Bengale.

L'eau dans laquelle on a fait macérer les myrobolans rougit le papier bleu : ils purgent sans danger, & on s'en sert dans les cas où il faut resserrer en même temps. Leur décoction est fort utile pour raffermir les dents qui branlent. Les myrobolans étoient autant autrefois en usage, seuls, que le sont aujourd'hui le séné & les tamarins ensemble.

Le *hobus des Indiens Occidentaux*, est aussi une espece de myrobolan. Les habitans se servent des sommités les plus tendres de l'arbre qui les produit, ainsi que de son écorce, pour en faire une eau odorante propre à fortifier les membres fatigués; ils en mettent aussi dans leurs bains. Le fruit, qui est une espece de prune, est laxatif. Si l'on fait des incisions à la racine de l'arbre qui porte ce fruit, il en sort une eau qui est bonne à boire.

La Feve de Bengale, *faba Bengalensis*, est encore un fruit étranger, que *Samuel Dale* croit être le myrobolan citrin, qui a avorté à cause de la piqûre de quelque insecte. Ce fruit a la forme d'un nombril, il est large d'un pouce, brun en dehors & noirâtre en dedans.

Dans le vingt-septieme Recueil des Lettres édifiantes on trouve une Lettre du Pere *Cœurdoux*, accompagnée de recherches de M. *Poivre*, dans laquelle il est dit que le cadoncas, dont les Indiens se servent dans leur teinture, est un vrai myrobolan citrin, qu'ils mêlent avec du lait de buffle femelle, & qui leur sert pour noircir à l'aide d'une eau vitriolique. Ils nomment *pend joucadoucaie* le myrobolan à demi-mûr, & *cadoucaipou*, la noix de galle du myrobolan : on se sert dans l'Inde de celui-ci, avec le *chayaver*, qui est une espece de *cailie-lait blanc* du Malabar, pour teindre & peindre, soit en jaune, soit en vert, soit en bleu, en faisant les mélanges convenables de ces ingrédiens.

MYRRHE, *myrrha*. C'eſt un ſuc réſino-gommeux, connu chez les Arabes, ſous le nom de *ler-mur-mor*: on nous l'apporte de cette partie de l'Ethiopie que l'on appeloit autrefois le *pays des Troglodites*. Dans le commerce, la myrrhe eſt en morceaux, qui varient beaucoup pour la groſſeur, la conſiſtance, la couleur, l'odeur, le goût & la tranſparence. La belle myrrhe eſt en larmes ou en morceaux plus ou moins gros, de couleur jaune ou rouſſe un peu tranſparente. Lorſqu'on la briſe on y voit des veines blanchâtres comme la baſe de l'ongle, ce qui fait dire *mirrhe onglée*; elle eſt d'un goût amer, un peu âcre & aromatique, cauſant des nauſées, d'une odeur forte. Mais ſi on la pile ou qu'on la brûle elle exhale une odeur aſſez agréable; elle doit être un peu friable & peu graſſe. Les morceaux bien tranſparens, qui ne ſont point amers dans l'intérieur, ne ſont que de la *gomme arabique*; il faut les rejeter, & retirer également ceux qui ſont brunâtres, viſqueux & d'une ſaveur déſagréable. Ces derniers ne ſont ſouvent que du *bdellium*.

On ne dit rien de certain ſur l'arbre dont la myrrhe découle; & on ne ſait point ſi c'eſt par inciſion qu'on la retire. Quelques-uns prétendent que nous n'avons pas la bonne myrrhe des Anciens, parce qu'elle n'a pas l'odeur exquiſe de celle dont tous les Auteurs font mention; on en aromatiſoit les vins les plus délicats, & on la préſenta comme un parfum très-précieux au Sauveur du monde, pendant qu'il étoit dans la crêche. Mais on peut répondre à cela, qu'il en eſt des parfums comme des goûts & des couleurs, dont on ne doit pas diſputer. Les hommes ſont également inconſtans à l'égard des odeurs : le muſc & la civette, &c. en fourniſſent des exemples ſenſibles. Les Anciens diſtinguoient deux ſortes de myrrhe; l'une liquide, qu'ils appeloient *myrrhe ſtacté*; & l'autre ſolide, qu'ils nommoient *myrrhe troglodite*. Ils retiroient la myrrhe ſtacté par inciſion, & la recevoient dans des vaſes qu'ils bouchoient exactement. Souvent les gros morceaux ſont comme pleins

d'un suc huileux, que les Modernes nomment quelquefois aussi *stacté*.

La myrrhe, comme gomme-résine, est en partie inflammable, en partie dissoluble dans l'esprit-de-vin, & en partie dissoluble dans l'eau. Suivant *Carthéuser* la myrrhe contient sept parties de substance gommeuse. On l'estime prise intérieurement, pour les obstructions de la matrice; elle excite les regles, les purgations des femmes accouchées; elle chasse le placenta & le fœtus mort: mais les femmes grosses qui en prendroient témérairement pourroient avorter. On la prescrit utilement dans l'asthme & la toux, dans la jaunisse & les affections scorbutiques: elle convient aussi à l'estomac: on la recommande comme un baume singulier pour les ulceres, tant internes qu'externes; on la donne en substance depuis demi-gros jusqu'à un gros, sous la forme de bols ou de pilules, quelquefois en dissolution dans l'esprit-de-vin ou l'eau-de-vie. Cette teinture appliquée extérieurement, préserve de la pourriture vermineuse, & de la gangrene ou corruption des plaies: c'est encore un bon remede pour déterger & fortifier les gencives attaquées du scorbut: on en met une cuillerée à café dans un demi-verre d'eau de sauge distillée: on se sert de ce mélange matin & soir en guise de gargarisme. Mais pour peu qu'on soit sujet au pissement de sang ou à quelqu'autre hémorrhagie, il en faut faire peu d'usage intérieurement. En Pharmacie on fait, avec la myrrhe, plusieurs compositions & préparations qu'on trouvera décrites dans tous les Livres qui traitent de cet Art: elle entre aussi dans la thériaque & dans la confection d'hyacinte, &c.

MYRRHINA, MURRINA, MURRA, MORRHA, *morrhinæ vasa*. On soupçonne que cette matiere qui se trouvoit en Caramanie & avec laquelle les anciens Romains formoient des vases précieux connus sous le nom de *vases myrrhins*, & dont ils se servoient dans leurs repas & pour renfermer des parfums, étoit une espece de *pierre de gallinace*. Voyez ce mot, &

ce qui eſt dit des vaſes myrrhins à la ſuite de l'article Vases.

MYRTE. *Voyez* Myrthe.

MYRTILLE. *Voyez* Airelle & Mirthe.

MYTULITE, *mytulites*. Nom donné aux moules pétrifiées ou foſſiles.

Fin du cinquieme Volume.









